

Rieslingsekt Réserve Extra brut (Deg. 08.2021 / 97 Monate)

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA011812

Genussgarantie: Sekt aus dem Schlossgut Diel

Die langlebigen Schaumweine von Caroline gehören zu den besten in Deutschland.“ – Stephan Reinhardt (PARKER) Seitdem Deutschlands Winzerelite beginnt, sich verstärkt um Sektausbau zu kümmern, ist eine erfreuliche Entwicklung zu höchst individuellen Schaumweinen mit bestmöglicher Qualität zu erkennen: Traditionelle Flaschengärung ist dabei ebenso selbstverständlich wie ein langes Hefelager. Das Weingut Diel darf sich zurecht zu den Pionieren zählen. Gemeinsam mit Raumland waren dies wohl die ersten beiden Betriebe, die mit zuvor nicht gesehenem Spitzensekt reüssierten und den Weg für die aktuelle Vielzahl an besten Erzeugnissen ebneten. Dass für Caroline Diel Sekt einen ganz hohen Stellenwert besitzt, zeigt ihr rigoroses Qualitätsverständnis. Die Réserve 2012 weist mindestens 97 Monate Hefelager auf und wurde in der aktuellen Charge 2021 dégorgiert. „Das behält die nötige „Balance und Typizität“, Attribute, die Caroline in allen Weinen sucht. Schon über die kürzer auf der Hefe gereifte Version äußerte sich Stephan Reinhardt höchst euphorisch: „Probieren Sie die 2012er Riesling Réserve Extra Brut. Das ist der neue Sekt des Hauses, der 68 Monate auf der zweiten Hefe gelagert wurde und jedem Champagner zum halben Preis eine selbstbewusste Alternative entgegenstellt, die ebenfalls reduziert in der Frucht, aber nachhaltig und strukturiert im Geschmack ist“. Mit der spätdegorgierten Version zeigt sich der Riesling noch mehr von seiner „weinigen“ und runden Seite. Eine absolute Bereicherung! Bereits aus dem Glas duftet es hoch komplex und nobel nach Birnen und Äpfeln. Ein Hauch exotische Würze und ein zartefiger Duft geben dem Sekt Tiefe und lassen das lange Hefelager erahnen. Und der erste Schluck bestätigt, dass wir es hier mit einem äußerst anspruchsvollen Sekt zu tun haben. Dieser verleugnet nicht, dass er sortenrein aus Riesling vinifiziert wurde. Die feine Säure und die zarte und ausgeprägte Frucht ergeben einen saftigen Sekt mit angenehmer Fruchtigkeit. Birnen, etwas Zitronen und Kardamom ziehen in einem cremigen und feinperligen Sekt, der den Gaumen belebt. Das ist ein Sekt, der bei aller cremigen Textur schwerelos auf der Zunge tänzelt. Caroline Diel zählt eindeutig, und dies vergisst man schnell bei der Vielzahl ihrer großartigen Rieslinge und Burgunder, zu den



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333