



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## **Rieslingsekt Réserve Extra brut**

Region: Nahe  
Erzeuger: Schlossgut Diel - Burg Layen, Nahe  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DNA011812

„Versuchen 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.“ So berichtet Stephan Reinhardt, Parkers Deutschlandverkoster in seiner kürzlich erschienenen Wein-Kolumne der FAS über die neuste Füllung dieses Spitzensekts. Damit hält er für nachdrückliches Plädoyer für das enorm hohe Niveau der Sekte aus Deutschland, welches auch wir in den letzten Jahren feststellen können. 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 als einer der Pioniere 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 Reserve 2012 ist der direkte Nachfolger des 2009er Extra Brut. Dazwischen gab es keinen Sekt, denn die Jahrgänge eigneten sich nicht für das von ihr angestrebte Ideal. „Balance und Typizität“ sucht Caroline in allen Weinen. Und hier im Sekt kommt dies besonders gut zur Geltung. Die rund 1.200 Flaschen wurden im Mai 2019 dégorgiert. Bereits aus dem Glas duftet es hoch komplex und nobel nach Birnen und Äpfeln. Ein Hauch exotische Würze und ein zarthefiger 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. Kurzum: Charaktervolle Nahe-Authentizität, von Meisterhand sensibel vinifiziert statt austauschbarer Industrieproduktion! Caroline Diel zählt eindeutig, und dies vergisst man schnell bei der Vielzahl ihrer großartigen Rieslinge und Burgunder, zu den besten Sekt-Erzeugern Deutschlands!

