



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: KRSAD55

Cuvée Caroline, Pinot Noir

Region: Nahe
Erzeuger: Schlossgut Diel - Burg Layen, Nahe
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: DNA010316

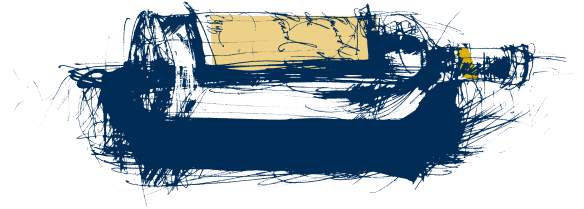
Caroline Diel ist mit ihrem Weinstil Frankreich ganz nahe. Das liegt nicht nur daran, dass sie mit ihrem französischen Ehemann Sylvain natürlich unserem geliebten Nachbarland eng verbunden ist. Schon Papa Armin Diel, der für die Stellung des deutschen Weins, wie wir ihn heute kennen, enorm viel leistete, orientierte sich an den Tugenden der französischen Weinkultur. Kein Wunder, dass Pinot Noir auch für ihn eine wichtige Stellung einnahm. Die Cuvée Caroline, ein Pinot Noir, ist die Hommage an Armins Tochter. Und Caroline hat den Wein mit Leben und Liebe gefüllt, innerhalb der letzten Jahre zu einer neuen Feinheit verholfen, die wir bis dato so nicht kannten. Stephan Reinhardt probierte den 2016er und beschreibt den Wein wunderbar in seinem Charakter und Werdegang: „Das rote Pendant heißt wie die Winzerin, Caroline, und des Vaters Hommage an die Tochter ist erst durch sie erwachsen geworden. Gesegnet mit dunklen und roten Früchten sowie würzigen Aromen, ist der 2016er einer der schönsten deutschen Pinot Noirs (Spätburgunder) überhaupt: körperreich, generös, weit und konzentriert am Gaumen, dabei aber fest und elegant, mit feiner, seidiger Textur, großer Balance und nachhaltiger Länge.“



Für diesen Spitzenwein werden die selektiven von Hand gelesenen Trauben direkt am Lesetag größtenteils entrappt und in großen Holzbottichen vergoren. Eine mehrtägige Mazeration, unter regelmäßigem unterstoßen des Tresters, bringt eine feine Frucht in den Wein, der dann lediglich im kleinen Eichenholzfass über 18-20 Monate seine Harmonie und Spannung findet. Es bedarf keiner großen Eingriffe für einen grand vin aus der Diva unter den Rebsorten. Doch um diesen Minimalismus zu ermöglichen, müssen alle Bedingungen perfekt erfüllt sein. 2016 war dies wieder der Fall. Wir probierten einen typischen Diel-Pinot, der in seiner dunklen Art und intensiven Frucht in Form von Veilchen, Cassis und schwarzer Kirsche an erdige Pendants aus Vosne-Romanée und Morey-St-Denis erinnert. Caroline verleiht dem Pinot Noir Tiefe und Grazie, bleibt allerdings der Eleganz der Rebsorte treu. Ihre Cuvée besitzt eine saftige Frucht, die komplex und fleischig daherkommt. In der Jugend wird die Frucht von rauchigen Noten begleitet und man hat den Eindruck, den verwitterten Schiefer, auf dem die Böden stehen, herauszuschmecken. Nicht in unmittelbarer Form, sondern dergestalt, dass Pinot Noir auf Schiefer noch fragiler und zarter wirkt als von Kalkböden. Es ist die dunkle Würzigkeit, die uns hier so sehr imponiert, dem Wein eine noble Komponente gibt. Dieser Pinot singt, wie man in Burgund gerne zu sagen pflegt. Und es ist ein Lied von der Vermählung

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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 AG · 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

zwischen köstlicher Frucht und einer tiefen Mineralität. Ein Wein, der erwachsen geworden ist!