

Rieslingsekt Réserve Extra brut

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA011813

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 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 2013 weist mindestens 65 Monate Hefelager auf und wurde in der aktuellen Charge 2020 dégorgiert. Das behält die nötige „Balance und Typizität“, Attribute, die Caroline in allen Weinen sucht. Aus dem Glas duftet es fein und intensiv nach Birnen, Brioche und Salzmandeln. Die Kronenbildung ist ganz fein, wie auch die Perlage, Zeugnis des geduldsamen Ausbaus auf der Hefe. 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 nur milde Frucht ergeben einen Sekt, der mineralisch daherkommt und uns nochmals besser gefällt als der Vorgänger aus 2012. Denn 2013 bringt einfach die erfrischende und für puren Sekt nötige Säurestruktur mit. Ananas, Zitronen und Quitten sind hier im



feinperleigen Sekt zu erahnen. Das ist belebend, nobel und von einer Klasse, die nur wenige Betriebe hierzulande derartig souverän Jahr für Jahr auf die Flasche bringen. Caroline Diel zählt eindeutig, und dies vergisst man schnell bei der Vielzahl ihrer großartigen Rieslinge und Burgunder, zu den besten Sekt-Erzeugern Deutschlands!

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: DEUTDE33330333

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