

„Rosé de Diel“, rosé

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DNA011521

Ein reinsortiger Pinot-Rosé von der Nahe ist eine echte Seltenheit und der „Rosé de Diel“ ist einer der schönsten jungen

Dieser Wein ist für uns eine echte Besonderheit; denn reinsortige Pinot-Rosés von der Nahe sind eine echte Seltenheit. Im diesem klaren, eleganten und jugendlichen Ausdruck sind sie noch rarer. Für uns ist dieser Wein der Ausdruck einer langen Erfahrung und einer tiefen Liebe, die Caroline Diel zum französischen Weinmachen entwickelt hat. Schließlich hat die Winzerin, die ja zudem noch einen Franzosen geheiratet hat, bei Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Champagne Ruinart und der Domaine de la Romanée-Conti Erfahrung gesammelt. Die Winzerin, die 2020 sowohl von der FAZ als auch vom Falstaff zur Winzerin des Jahres gekürt wurde, legt hier wie bei allen ihren Weinen einen hohen Qualitätsmaßstab an. Der Rosé ist nicht etwa nur der Vorlaufwein eines Rotweins, die Trauben werden vielmehr zum exakt richtigen, einem frühen Zeitpunkt gelesen. So ist mit dem 2021er „Rosé de Diel“ ein zart lachsrosafarbener Pinot Noir entstanden, der nach frischen Erdbeeren, etwas Rhabarber, Himbeeren und Pomelo duftet und von einem Hauch Minze und Stein begleitet wird. Am Gaumen bietet das lange Hefelager eine cremige Textur. Der frühe, aber nicht zu frühe Lesezeitpunkt sorgt für eine frische Säurestruktur, die sich mit der Hefe gekonnt verbindet. Dazu wird es fruchtig mit vielen frischen Beeren und etwas rotem Apfel. Der jugendliche Wein, der unter Schraubverschluss gefüllt wurde, bietet sogar noch ein wenig Gärkohlenensäure, was ihn noch lebendiger werden lässt. Das ist wunderschön und wird auch nach dem Sommer noch ein Rosé-Highlight des Jahrgangs bleiben!



Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2026+.

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

