

## „Noir de Diel“, rot (2018)

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir, Dornfelder
Bestell-Nr.	DNA011118

### Pinot Noir mit dem gewissen Twist!

Wie leicht fallen auch erfahrene Trinker darauf herein, wenn sie den „Noir de Diel“ eindeutig als grandiosen Pinot Noir identifizieren. Sie liegen dabei nicht falsch. Denn Immerhin handelt es sich um einen fast reinsortigen Spätburgunder. Doch wissen wir alle um die Launen der „Diva aller Rebsorten“, dem Spätburgunder, bescheid. Nicht immer zeigt sich ein großer Burgunder in Bestform, speziell in der Jugend. Genau aus diesem Grund fügt Caroline ihrer Einstiegs cuvée einen minimalen Anteil (meist 15 bis 20 %) Dornfelder hinzu. Dieser verleiht dem Wein Fruchtfülle und expressiven Charakter. Ganz unbekannt ist dieses Konzept nicht. Es besteht so auch im Burgund, nur bedient man sich hier der lokalen Rebsorte Gamay. Der sogenannte Bourgogne pasetoutgrain ist ein herrlich süffiger Rotwein, bei dem Pinot Noir und Gamay miteinander vergoren werden. Das Ergebnis liefert einen atemberaubend charmanten Rotwein, der eben die Vorzüge des Spätburgunders besitzt aber auch eine schöne Fruchtintensität in der Jugend zeigt. Der Jahrgang 2018 trumpft mit dichter Cassisnase, satten Brombeeren und feinen Kräutern auf. Auch Veilchen schwirren hier als zarte Kopfnote umher. Am Gaumen haben wir es mit einem geschmeidig strukturierten Rotwein zu tun, dessen beerige Fruchtfülle jedem Hedonisten den Tag verschönert. Eine feine Fruchtsäure leitet den Wein ohne zu dominieren. Das ist ein sehr saftiger und fruchtintensiver Wein, der intensiv aber schlank über den Gaumen gleitet. Mehr davon! Carolines Tipp: Probieren Sie den Noir de Diel doch auch gerne mal leicht gekühlt bei 12 °C im Sommer zum



Grillabend. So wird's im Hause Diel während der warmen Periode kurz vor der Lese gern gemacht! Chapeau für diesen vornehmen Tischwein, der zu diesem Preis keine Konkurrenz zu scheuen braucht!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2026.

Allergene

Sulfite

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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