

„Nahesteiner“ Grauburgunder (2022)

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DNA011322

Ein blitzsauberer Grauburgunder für alle Fälle

Seit 2017 ist Caroline Diel die Chefin des Traditionsweinguts Diel und seitdem heimst sie dafür auch vollkommen zu Recht entsprechende Auszeichnungen als „Winzerin des Jahres“ ein. Diesen Titel bekam sie 2019 von der FAZ, 2020 vom Falstaff, 2021 auf dem Fine Food Days Festival in Köln und zuletzt 2022 von den Juroren des Fachmagazins Vinum. So eine Serie in Sachen Lobpreis kommt nicht von ungefähr, sondern nur aufgrund eines entsprechend makellosen und vielseitigen Portfolios, das nur entstehen kann, wenn Handwerk, Know-how und Fingerspitzengefühl zusammenkommen. Und genau diese Fähigkeiten scheinen bei allen Weinen von der Burg Layen durch, nicht etwa nur bei den tatsächlich fabelhaften Rieslingen, die auf 60 % der 25 Hektar des Weinguts gepflanzt sind, sondern auch und gerade bei den Burgundersorten. Beeindruckend ist, dass hier auch die Basisweine mit einer herausragenden Qualität in die Flasche kommen. Der „Nahesteiner“ Grauburgunder ist keine Ausnahme. In sorgfältiger Handlese werden die Trauben auf ihre Qualität hin kontrolliert, schonend und ohne den Einsatz von Zuchthefen verarbeitet. Neben Edelstahl kommen auch Fässer aus heimischer Eiche zum Einsatz – Terroir durch und durch, selbst beim Holz! Der Gutswein glänzt im blassen Heugelb mit zart grünlichen Reflexen im Glas, duftet nach dem ersten Schwenken – der Nahesteiner will Luft und braucht etwas Zeit, um richtig in die Gänge zu kommen – grünem Apfel, Stachelbeeren und Aprikosen, offenbart dabei auch sehr gefällige Würznoten, dazu auch eine leicht cremige Eleganz mit Nuancen



von Heu und einer leichten Kieseligkeit. Am Gaumen überzeugt er mit einer frischen und griffigen Säure, der grüne Apfel bleibt und bekommt Gesellschaft von Papaya (ja, der grünen) und Honigmelone, dazu noch etwas weißer Holunder. Alle Aromen finden präzise und klar und gleichzeitig wohl balanciert und nicht überbordend zueinander, harmonisch und angenehm dezent. Das ist kein lauter Wein, sondern ein eleganter Allrounder mit Understatement, der als entspannter Apéro genauso gut funktioniert, wie als unkomplizierter Feierabendwein und anpassungsfähiger Speisenbegleiter.

Ab sofort bis 2028+.

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

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