



## Diel de Diel trocken QbA 2016

### Weingut

---

Seit mehr als 200 Jahren im Familienbesitz und besonders in den letzten 15 Jahren etabliert in der absoluten Topriege der Winzer in Deutschland, ist das Weingut Diel aus Burg Layen. Der Inhaber, Multitalent Armin Diel, ist auch international einer der profiliertesten und engagiertesten Promoter für hochwertigen deutschen Wein - und nebenher als bekannter Weinjournalist stets am Puls der Zeit. Allerdings hat sich Armin Diel die letzten Jahre etwas aus dem aktiven Winzer-Dasein zurück gezogen und das Kommando im Keller an seine hochbegabte Tochter Caroline übergeben, die den Weinen einen frischen, klaren Stil eingehaucht hat. Unterstützt wird sie von ihrem Bruder Viktor, der sich um den Vertrieb, vor allem weltweit, kümmert. Vom Allerfeinsten sind die Dielschen Cuvéeweine, meist aus Burgundersorten, und die trockenen oder restsüßen Rieslinge aus den Spitzenlagen der Nahe. Ohne Frage zählt die Kollektion Diel zu dem Besten, was zur Zeit in Sachen Weißwein weltweit produziert wird. Nicht zuletzt mit dem Noir de Diel duelliert man sich jetzt auch mit den großen Rotweinen des Burgund - mit großem Erfolg.

### Expertise

---

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.70 g/l
<b>Säure:</b>	7.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Nahe
<b>Rebsorten:</b>	Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling

### Ausbau

---

Edelstahltank

### Sensorik

---

Frische Riesling-Frucht verschmilzt mit zarten Burgunderaromen. Distinguierter, sehr eleganter Wein.

### Passt gut zu

---

Saiblingsfilet, Rochenflügel gebraten, Saltimbocca

### Lagerfähig

---

4 Jahre

### Tipp

---

Ein extravaganter Hit ist diese Cuvée aus Burgundersorten und Riesling. Superfruchtig mit feinem Schmelz, aber schön trocken. Ziemlich kultig in coolen Szenerestaurants.