Diel

Rosé de Diel trocken

, 750 ml

Germany,

9912012356

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gegrillter Pfirsich mit Burrata, Pfifferlingen und Thymian (vegetarisch)

Gebratene Garnelen mit gegrillter Wassermelone, Feta, Minze und rosa Pfeffer

Lachs Tataki mit Himbeervinaigrette und eingelegten Radieschen

Tasting review

by Christina Hilker on 14.08.2026

Info zum Wein:

Ein Teil der Pinot Noir-Trauben wird als ganze Frucht gekeltert, während der andere Teil erst nach einer Maischestandzeit von ungefähr sechs Stunden gepresst wird.

Vergärung und Lagerung in Edelstahltanks und Holzfässern.

Farbe/Aussehen:

Überaus Elegantes Rosé mit Perlmutt Reflexen.

Nase:

Der 2025er Rosé de Diel Pinot Noir der Nase mit kleinen roten Walderdbeeren und Waldhimbeeren, die sich mit wilden Kräutern, Graphit und einer feinen Pfeffernote verbinden. Eine kühle und aristokratische Note, die zarte salzige Anklänge zeigt, liegt über allem und fasst den Duft wunderbar ein.

Gaumen:

Auf der Zunge besitzt er Zug und regt unglaublich an, der Speichel beginnt unmittelbar zu fließen. Ein Rosé Wein der Meisterklasse, so fein und elegant und mundwässernd.

Den trinkt man nicht nur gerne als Apéritif sondern auch zu einer Küche die ähnlich fein und finessenreich ist wie er selbst.