Diel

Riesling Burgberg GG

2022, 750 ml

Deutschland, Nahe

9912012307

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	7.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Im jugendlichen Stadium unbedingt dekantieren und aus bauchigen Gläsern genießen.

Soleier aus dem Kurkuma-Soja-Würzsud (vegetarisch)

Saiblingsfilet aus dem Rauch auf Rahmkraut

Taschenkrebse mit Sauerampfer Hollandaise und knusprigem Baguette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2025

Info zum Wein:
Der hohe Anteil an Quarzit auf Urgestein des Rotliegendem vermittelt der VDP.Grossen Lage BURGBERG ausgesprochene Würze, Rauchigkeit und tiefe Mineralik im Abgang. Ihre von Felsen der Permzeit umrahmte Kesselform erinnert an den Aufbau eines Amphitheaters.
Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und lange Lagerung mit Naturhefen in mehrjährigen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.

Farbe/Aussehen:
Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Der 2012er Riesling Burgberg Großes Gewächs vom Schlossgut Diel zeigt ich als wunderschöner Purist. Aromen von kühlem Stein und Graphit machen den Auftakt und erst nach längerem Sauerstoffkontakt gesellen sich fruchtige Nuancen von Limette, Waldhimbeere und Clavaillon Melonenschale hinzu. Ein Wein, der in sich ruht und gefasst wirkt.

Gaumen:
Kraft und Finesse geben sich die Hand, mit pikanter Note und betonter Säure attackiert er angenehm den Gaumen. Seine Länge und präzise Säure und Würze zeigen sich beeindruckend. Ein Wein mit „kühler“ Finesse, der ein großartiges Entwicklungspotential in sich birgt. Gerichte mit Fisch, Muscheln und Meeresfrüchten sind hier Trumpf.