Diel

Nahesteiner Weissburgunder

2024, 750 ml

Deutschland, Nahe

9912012349

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Crostini mi Pilzen (vegetarisch)

Forelle geräuchert mit Kartoffel-Blatt-Salat

Kalbsmedaillon Nussbutter und Zitronen Gnocchi

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2026

Info zum Wein:
Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung in Edelstahltanks und Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern.
Farbe:
Funkelndes helles Goldgelb.

Nase:
Der 2024er Weissburgunder Nahesteiner vom Schlossgut Diel duftet wunderschön nach Äpfeln, Birne, Quitte und einer Sommerwiese in voller Blüte. Noten von Mandeln, getoastetem Baguette, Anis und Fenchelkraut reihen sich gekonnt ein. Ein Wein, der sich bereits im Duft elegant und verspielt ankündigt.

Gaumen:
Im Geschmack zeigt er sich saftig mit feiner mineralischer Spur und belebender Säure, der Holzeinsatz bleibt im Hintergrund. Ein Wein, den man vielseitig einsetzen kann, aufgrund seiner zarten Würze am besten zu Gerichten mit erdigen und nussigen Einflüssen.