

Grosse Degustation am Samstag, 14. Juni 2025 in Dielsdorf

Tauchen Sie ein in die finessenreiche Welt der Deutschen Weine!

Am Samstag, 14. Juni 2025 von 11 bis 16 Uhr stehen im Weinkeller in Dielsdorf gut 70 Weine für Sie zur freien Degustation bereit. Wie immer sind die Weine gegliedert nach Traubensorten und Qualitätstufen. Mit dieser Anordnung haben Sie nicht nur mehr Übersicht, Sie können auch deutlich besser vergleichen und sich zudem die Charakteristiken der verschiedenen Ausbauten, Terroirs oder Regionen viel einfacher einprägen.

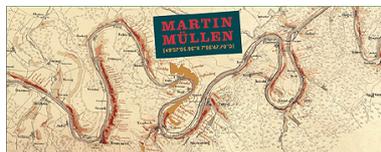


Natürlich stammen die meisten Weine aus den jüngsten Jahrgängen, doch ein nicht kleiner Teil der Weinauswahl hat bereits drei, vier oder noch mehr Jahre Flaschenreife auf dem Buckel und das heisst: Diese Weine bieten mehr Ausdruck und noch mehr Feinheit als die ganz frisch abgefüllten.

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

Vom Sektgut Raumland stehen am 14. Juni insgesamt sieben Sekte zur freien Auswahl und Bedienung. Unterschätzen Sie dabei nicht die Sekte aus der preiswerten Linie Tradition. Sie wurden nicht umsonst von Stephan Reinhardt, dem Deutschland-Experten von RobertParker.com so hoch (bis 94 Punkte) bewertet. In diesen Traditionssekten steckt viel mehr Qualität als man vielleicht annehmen könnte bei diesen tiefen Preisen. Der RÉSERVE Rosé war und ist auch mit dem Jahrgang 2015 unschlagbar gut – probieren Sie selbst! Und finden Sie heraus welcher RÉSERVE Chardonnay Ihnen besser schmeckt: derjenige aus dem eher kühlen Jahr 2014 (97 Punkte Parker) oder der aus dem warmen Jahr 2015 (96 Punkte Parker). Und wie schmeckt der 2014 RÉSERVE Blanc de Blancs (94 Punkte Parker) im Vergleich?

Weingut Martin Müllen, Traben-Trarbach, Mosel



Einen eigenen Degustationstisch hat dieses Jahr das Weingut von Martin Müllen. Mit seiner Ehefrau Susanne bringt Martin acht feinste, traditionell ausgebaute Rieslinge aus den Steillagen aus und um Traben-Trarbach mit. Eine Besonderheit dürfte die von Hand gelesene trockene Spätlese** aus der 1., 2. und 3. Terrasse der Toplage Hühnerberg sein. Auf den drei Terrassen stehen über 60 Jahre alte wurzelechte und ertragsarme Rebstöcke, die besonders würzige Rieslinge hervorbringen. Doch auch die restlichen sieben Rieslinge, von trocken, halbtrocken bis restsüß ausgebaut, werden Sie begeistern. Immer wieder erstaunlich ist es zu erleben, wie viel Ausdruck, Struktur, Feinheit und Langlebigkeit in trockenen Kabinett Rieslingen mit nur gerade 10 Vol. Prozent Alkohol stecken. Ein Hochgenuss ist auch die 2020er Spätlese* feinherb aus dem Hühnerberg. Sie hat die erste Trinkreife erreicht und schmilzt nun formidabel auf der Zunge im Verbund von gelbwürziger Frucht und fast kreidiger Mineralität. Sehr schwer da zu widerstehen.

Hier die Degustationsliste als PDF

Besucher erhalten selbstverständlich vor Ort eine aktualisierte gedruckte Degustationsliste sowie eine Variante davon mit Platz für Notizen.

Die Eckdaten

Ort: Früeblistrasse 3a, 8157 Dielsdorf

Zeit: 11 – 16 Uhr, Eintritt frei

Anreise mit ÖV: S15 bis Dielsdorf, 5 Min. zu Fuss ab Bahnhof.

Auto: Parkplätze sind rund um das Areal vorhanden.

Auf den Parkplätzen der Sekundarschule darf parkiert werden.