



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Pinot Sekt Brut bA

Artikel-Nr: 174032

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG bA Brut

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Der Sekt wurde nach dem Prinzip der traditionellen Flaschengärung ausgebaut.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG In der Nase liegen feine helle und gelbe Früchte. Am Gaumen präsentiert er sich unglaublich süffig und saftig, dabei sehr mineralisch und seriös. Es handelt sich um keine belanglose ‚Blubberbrause‘! Dicht und cremig mit feiner Perlage und schönstem Burgunderausdruck überzeugt dieser Sekt mit viel Finesse, Spiel und Ausdruck, dabei sehr animierend.

SERVIEREMPFEHLUNG Apéro, Hühnerfrikassee, gebratener grüner Spargel aus dem Wok, Hähnchen

SERVIERTEMPERATUR 6-8 °C



In der schönen Südpfalz (hier herrscht das wärmste Klima Deutschlands) gelegen, konzentriert sich das Ehepaar Diehl ganz vorwiegend auf die Produktion sortenreiner Weine aus klassischen Pfälzer Rebsorten, die jedoch auch immer die Handschrift des dortigen Terroirs tragen. Nicht komplizierte Weine oder aufgestylte Techno-Weine sind ihr Ding, sondern ansprechende, fruchtbetonte und leicht trinkbare Weine sind das Ziel. Das Kelterhaus ist state-of-the-art; dafür wurde ein altes Anwesen von 1821 umgebaut.

Die bei A. Diehl praktizierte Sortenreinheit fand ihren Niederschlag in einer neuen Kategorisierung der Weine: „eins zu eins“ steht für ein harmonisches Verhältnis zwischen der Rebsorte und deren Ausbau. „Für diese Weine ist es entscheidend, sich seinen individuellen Weinstil anzueignen und ihn stetig zu perfektionieren. Denn nur dann kommt die eigene Kreation unverkennbar zum Tragen. Jeder Wein enthält den vollen Geschmack der etikettierten Rebsorte. Vom Weinberg bis in die Flasche sind sie natürlich und authentisch“, sagt Andreas Diehl. Mit ihren „eins zu eins“ Weinen präsentiert das Ehepaar Diehl rebsortentypischen Weingenuss auf Premium-Niveau.

