



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Auxerrois "eins zu eins" QbA feinherb

Artikel-Nr: 174038

ANBAUGEBIET Deutschland Pfalz

REBSORTE(N) Auxerrois

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Der Wein wurde vollständig in Edelstahl tanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Ein feinherber Auxerrois mit filigranem, tiefgründigem Bouquet von Williamsbirne, Honigmelone und gelber Pflaume. Am Gaumen fein moussierend mit dezenter Fruchtsüße, unterstützt von Aprikose, Melone und gerösteten Mandeln. Die balancierte Säure sorgt für Struktur, während der Nachhall fruchtig und elegant bleibt.

SERVIEREMPFEHLUNG Zum Aperitif mit Honigmelone mit Serrano-Schinken, oder zu überbackenem Ziegenkäse mit Honig und gerösteten Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °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.

