



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Rotweincuvée QbA süß

Artikel-Nr: 174050 (Literflasche)

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Dornfelder, Dunkelfelder, Cabernet Mitos, Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A.Diehl

AUSBAU Der Wein wurde vollständig in Edeltanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase liegen intensive Aromen von reifen dunklen Früchten wie Brombeeren und Schwarzkirschen, ergänzt durch feine Noten von Schokolade und Vanille. Die süffige, feine Süße harmoniert perfekt mit der erfrischenden Säure, wodurch der Wein trotz seiner Fülle angenehm und animierend wirkt. Das Rotweincuvée ist besonders zugänglich und trinkfreudig.

SERVIEREMPFEHLUNG Hervorragend zu cremigem Käse wie Brie und Camembert, oder auch zu Wildgerichten. Leicht gekühlt auch eine schöne Ergänzung zu fruchtigen Tartes oder Schokolade.

SERVIERTEMPERATUR ca. 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.

Hier arbeitet die Familie Diehl mit Hingabe daran, dass sich das ungeheure Temperament der Trauben sanft im Wein entfalten kann. „Echte Typen“ wollen die Diehls keltern – sortenreine Stellvertreter des Terroirs, die die Edesheimer Böden und die unverwechselbaren Traubenaromen charakterstark im Wein vertreten. Die Hingabe zur Rebsortenauthentizität spiegelt sich auch besonders in ihren Liter-Qualitäten wider, die sich perfekt für den alltäglichen Genuss anbieten.

