



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## A. Diehl Chardonnay Sekt Alkoholfrei

Artikel-Nr.:174103

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Chardonnay

ERZEUGER A. Diehl

**AUSBAU** Ein schonender Prozess der Entalkoholisierung bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen sorgt für maximalen Trinkgenuss bei minimalem Alkoholgehalt.

**VERSCHLUSS** Sektkorken

**BESCHREIBUNG** Er besticht durch sein vielseitiges und nuanciertes Geschmacksprofil, das Frische und Komplexität vereint. Das Bouquet erinnert an einen sonnigen Obstgarten mit Aromen von grünem Apfel, saftiger Birne und spritzigen Zitrusnoten wie Zitrone und Limette. Am Gaumen zeigt sich der Sekt lebendig und erfrischend, mit einer gut ausbalancierten Säure, die für spritzige Lebhaftigkeit sorgt. Trotz des fehlenden Alkohols bewahrt der Sekt einen leichten bis mittleren Körper und eine feine Mousse, die ein prickelndes Mundgefühl hinterlässt.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Caprese Salate, Avocado-Garnelen Cocktail, Obsttörtchen mit Vanillecreme, Spinatsalat mit Erdbeeren und Mandelsplittern

**SERVIERTEMPERATUR** 8-10°C



Andreas und Alexandra-Isabell Diehl leben ihren Traum vom herkunftsgeprägten Weinbau. Bei dem Winzerehepaar handelt es sich um wahre Pfälzer Frohnaturen – und das überträgt sich auch auf ihre Weine. Hier in Edesheim an der südlichen Weinstraße bekommt man das sonnige Gemüt quasi in die Wiege gelegt, denn die Region ist mit dem mildesten Klima Deutschlands gesegnet. Die Idee, echten Weingenuss ohne Alkohol zu erzielen, hat Andreas Diehl jahrelang berauscht. Jetzt endlich ist er mit seinem Ergebnis hundertprozentig zufrieden. Mit seiner neuen alkoholfreien Weinlinie bringt er Pfälzer Top-Qualität ins Glas, die auch geschmacklich zu 100% überzeugt. Dafür war ein Umdenken nötig: Nach Andreas Erkenntnissen geht es nämlich nicht darum, Wein ohne Alkohol zu machen, sondern ein alkoholfreies Getränk mit möglichst authentischem Weincharakter. Dieser Vision kam er nach sensorischen und technischen Schulungen Glas für Glas näher. Man musste den Prozess sozusagen rückwärts begleiten. Es brauchte unzählige Grundweinproben und Entalkoholisierungsvorgänge bis das alkoholfreie Produkt den Qualitäts- und Geschmacksansprüchen von Andreas Diehl genügte. Der Grundwein darf nie zu gerbstoffreich sein und auch nie zu säurebetont. Wichtig ist, dass er sehr aromatisch ist. Also zeigte sich einmal mehr, wie entscheidend die Selektion gesunder Trauben als Grundlage ist – vollreif gernget für eine maximale Aromatik. Die neue alkoholfreie Weinlinie kann sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken lassen!

