



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## A. Diehl Riesling "eins zu eins" Kabinett trocken

Artikel-Nr: 174021

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Riesling

KLASSIFIZIERUNG Kabinett

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Der Wein wurde vollständig im Edelstahltank ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Die Nase zeigt sich appetitlich mit viel Frucht. Die Aromen von Apfel, Mirabelle und weißen Blüten harmonieren mit einer schönen Mineralität. Saftig und ‚schmatzig‘ am Gaumen mit einem feinen Säurespiel und einem Hauch Limette, sowie mineralische Adern. Charmant, fröhlich und süffig.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Flammkuchen mit grünem Spargel, Lachsmaultaschen, Zander in Weißweinsauce

**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.

