



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Secco Rosé „eins zu eins“ trocken

Artikel-Nr: 174059

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Merlot, Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Edelstahl, zugesetzte Kohlensäure

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Glas präsentiert sich der Wein in einem zarten Lachsrosa. In der Nase verblüfft er mit seinem frischen Duft und feinen Noten von Apfel, süßlicher Waldmeisterblüte und exotischer Maracuja. Im Mund hält sich der trockene Charakter gut in der Balance mit der zarten, fruchtbetonten Restsüße. Die frische Säure macht den Secco süffig und hält die Spannung aufrecht. Im Nachhall bleiben Kirsch- und Zitrusnoten.

SERVIEREMPFEHLUNG Als leichter Aperitif und mit Blätterteig-Fingerfood

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.

