



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## A. Diehl Muskateller "eins zu eins" feinherb

Artikel-Nr: 174005

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Muskateller

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A.Diehl

AUSBAU Der Wein wurde im Edelstahltank ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Im Glas präsentiert sich der Wein in einem hellen Goldgelb. In der Nase entpuppt er sich als sortentypischer Charmeur mit Aromen von Ananas und Muskatnuss sowie frische Aromen von Limette und einem Hauch Holunder. Am Gaumen zeigt sich ein harmonisches Süße-Säure-Spiel begleitet von einer feinherben Würze. Ein Wein mit toller feinfruchtiger Eleganz und grandiosem Trinkfluss.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Asiatische Küche, Solo zu einem geselligen Abend

**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.

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.

