



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Weißer Burgunder "eins zu eins" Kabinett trocken Artikel-Nr: 174022

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Weißburgunder

KLASSIFIZIERUNG Kabinett

ERZEUGER A.Diehl

AUSBAU Der Wein wurde vollständig im Edeltank ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase zeigt sich eine runde, cremige Frucht mit ein wenig Gewürzen und schöner Apfel-und-Birnen-Frische. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einem Hauch Mandeln, feiner Würze und mineralischen Adern, wiederum verpackt in saftiger Frucht. Elegante Säure mischt sich darunter und sorgt für ein frisches und fruchtiges Trinkvergnügen.

SERVIEREMPFEHLUNG Pikante Kuchen, Spargel mit Bärlauchsauce, Hollandaise oder Béarnaise, Putengeschnetzeltes, Kaninchen

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.

