



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Spätburgunder Rosé "eins zu eins" QbA trocken

Artikel-Nr: 174033

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Nach sanfter Pressung der Trauben wurde der Wein im Edelstahltank weiter ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Ein feinfruchtig-würziger, seriöser Rosé mit toller Erdbeer- und Himbeerfrucht. Der Wein ist knackig frisch, saftig und ‚schmatzig‘, elegant daherkommend. Feine Säure stützt die Frucht und wirkt mundwässernd. Einfach köstlich!

SERVIEREMPFEHLUNG Apéro, Terrassenwein, zur Gartenparty, Garnelen vom Grill oder Lachs mit Kräuterbutter

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.

