



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Cuvée Blanc Alkoholfrei

Artikel-Nr.:174100

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Riesling, Muskateller

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Ein schonender Prozess der Entalkoholisierung bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen sorgt für maximalen Trinkgenuss bei minimalem Alkoholgehalt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Bukett sehr frisch und mit typischen Aromen von Limetten, Zitrusfrüchten, gelben Früchten, roten Äpfeln und einer dezenten Mineralität. Am Gaumen überzeugt er mit einer unbeschwerten Frische und Riesling-typischen, lebendigen Säurestruktur, die von einer feiner Mineralik und einer frechen Süße begleitet wird.

SERVIEREMPFEHLUNG Idealer Speisebegleiter zu Geflügel, hellem Fleisch, asiatischen Gerichten oder als Aperitif. Passt beispielsweise perfekt zu Geflügel-Wraps mit Erbsen-Koriander-Püree oder Sweet-Chili-Wok mit Sojanudeln und Nussmix.

SERVIERTEMPERATUR 8-10°C



Andreas und Alexandra-Isabell Diehl leben ihren Traum vom herkunftsgeprägten Weinbau. Bei dem Winzerehepaar handelt es sich um wahre Pfälzer Frohnaturen – und das überträgt sich auch auf ihre Weine. Hier in Edesheim an der südlichen Weinstraße bekommt man das sonnige Gemüt quasi in die Wiege gelegt, denn die Region ist mit dem mildesten Klima Deutschlands gesegnet. Die Idee, echten Weingenuss ohne Alkohol zu erzielen, hat Andreas Diehl jahrelang berauscht. Jetzt endlich ist er mit seinem Ergebnis hundertprozentig zufrieden. Mit seiner neuen alkoholfreien Weinline bringt er Pfälzer Top-Qualität ins Glas, die auch geschmacklich zu 100% überzeugt. Dafür war ein Umdenken nötig: Nach Andreas Erkenntnissen geht es nämlich nicht darum, Wein ohne Alkohol zu machen, sondern ein alkoholfreies Getränk mit möglichst authentischem Weincharakter. Dieser Vision kam er nach sensorischen und technischen Schulungen Glas für Glas näher. Man musste den Prozess sozusagen rückwärts begleiten. Es brauchte unzählige Grundweinproben und Entalkoholisierungsvorgänge bis das alkoholfreie Produkt den Qualitäts- und Geschmacksansprüchen von Andreas Diehl genügte. Der Grundwein darf nie zu gerbstoffreich sein und auch nie zu säurebetont. Wichtig ist, dass er sehr aromatisch ist. Also zeigte sich einmal mehr, wie entscheidend die Selektion gesunder Trauben als Grundlage ist – vollreif gernget für eine maximale Aromatik. Die neue alkoholfreie Weinline kann sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken lassen!

