

## A. Diehl Weissburgunder QbA trocken

Artikel-Nr:174111

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Weißburgunder

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Klassische Weißweinvinifikation im Stahltank mit vegan-Zertifizierung

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG exotisch aromatischer Weißburgunder mit einem aufregenden Süße-Säure Spiel. Harmonisch leichtes und unkompliziertes Mundgefühl für maximalen Trinkgenuss.

SERVIEREMPFEHLUNG gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalbund Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

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. Es wachsen sogar Feigen, Kiwis und Zitronen. Genau das richtige Klima also für fruchtintensive, geradlinige Weine. Und so werden mit viel Liebe und Hingabe "echte Typen" gekeltert: sortenreine Stellvertreter des Terroirs, die die Edesheimer Böden und die unverwechselbaren Traubenaromen charakterstark im Wein vertreten.

Aus einem alten Anwesen von 1821 wurde das Presshaus, das Herzstück des Guts, nach modernsten Gesichtspunkten geplant und umgebaut.

