



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

A. Diehl Burgunder Cuvée QbA trocken

Artikel-Nr: 104377 (Literflasche)

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Grauburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Frische Aromen von heimischen Früchten wie Birne und Quitte, dazu angenehme Zitrusnoten, eingebettet in einem angenehmen Säurespiel.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette

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.

Hier arbeitet die Familie Diehl mit Hingabe daran, dass sich das ungeheure Temperament der Trauben sanft im Wein entfalten kann. „Echte Typen“ wollen die Diehls keltern – sortenreine Stellvertreter des Terroirs, die die Edesheimer Böden und die unverwechselbaren Traubenaromen charakterstark im Wein vertreten. Die Hingabe zur Rebsortenauthentizität spiegelt sich auch besonders in ihren Liter-Qualitäten wider, die sich perfekt für den alltäglichen Genuss anbieten.

