



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Superior Grauer Burgunder QbA trocken

Artikel-Nr: 174007

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Grauburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A.Diehl

AUSBAU 12 Monate im Holz auf der Vollhefe

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Perfekt entwickelt in der Aromatik: Wärme und Frische zugleich. In der Nase samtige, exotische Noten von Gewürzen, Paranuss und einem Hauch Moschus. Am Gaumen füllig wirkend, durchsetzt von fast salziger Mineralität. Kühle Säure sorgt für Trinkfluss. Kräftig, dicht und rauchig mit fast speckigem Finish.

SERVIEREMPFEHLUNG Ragout Fin, Pfälzer Wurstplatte, Perlhuhn

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



A. Diehl Superior – Die Spitze des Weinbergs.

Mit dem Jahrgang 2014 setzt Andreas seiner Kollektion die Krone auf. Die neue Superior-Serie ist das Ergebnis aufwändiger Arbeiten im Weinberg, wie Traubenteilung, langer Ausreifung am Rebstock sowie selektiver Handlese, und einem 12-monatigem Ausbau auf der Feinhefe in besten Tonneaux-Fässern. Das Charakterbild aller Weine ist durchgängig geprägt von einem komplexen, tiefgründigen Fruchtaroma, einem zarten Säurespiel und feinsten Holznuancen. Eine Linie voller Eleganz im Stil und Schmelz im Geschmack. Was sollen wir sagen? Langsam wird das Leistungsvermögen der Edesheimer unheimlich – und das sagen wir nicht nur, weil wir bekennende Diehl-Fans sind.

Andreas und Alexandra-Isabell Diehl leben ihren Traum vom herkunftsgeprägten Weinbau. Die Region um Edesheim an der südlichen Weinstraße 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.

