



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

A. Diehl Croco Diehl Blanc QbA trocken

Artikel-Nr: 174010

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Cabernet Blanc

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Sehr reduktive Ausbaumweise um die typischen Aromen zu bewahren. Komplett im Edelstahl.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Klarer fruchtiger Duft mit einer Mischung aus heimischem, knackigem Apfel und exotischer Ananas, die von einer leichten an Nelke und Mandeln erinnernden Würze unterlegt sind. Im Mund mit cremiger Struktur und leichtem Moussieren. Die Säure ist deutlich spürbar und unterstützt das kräftige, auskleidende Mundgefühl. Am Gaumen bleiben Apfel und etwas Mandarine mit einer leichten, die Frucht betonender Süße.

SERVIEREMPFEHLUNG Zur Tafelspitzsülze mit Frankfurter grüner Sauce und weißem Spargel.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Die Scherzfrage könnte lauten: Was ist seltener? Ein Krokodil in der Pfalz oder ein Pfälzer Weinberg – großzügig bestockt mit Cabernet Blanc, MitoS oder Dorsa? Die Antwort: Ersteres wird man wohl kaum zu Gesicht bekommen, aber einen deutschen Winzer, der sich hingebungsvoll der Pflege innovativer Cabernet Sorten widmet, trifft man auch nicht alle Tage.

Andreas Diehl beschäftigte sich schon länger mit den neuen, pilzresistenten Züchtungen und beschloss schließlich, Weine aus ihnen zu machen. Aber nicht irgendwelche Weine, sondern Weine von allererster Güte.

Mit seinem reinsortigen Cabernet Blanc, seinem Rosé aus Cabernet Sauvignon und der Rotwein-Cuvée aus Cabernet Dorsa, Cabernet MitoS und Cabernet Sauvignon präsentiert er nun echte Spezialitäten mit großem Potential. Darüber hinaus beweist Andreas Diehl mal wieder Mut zum Außergewöhnlichen und unterstreicht dies mit einem extravaganten Flaschendesign, das einen die Frage nach dem Krokodil in der Pfalz vielleicht noch mal überdenken lässt.

