



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

A. Diehl Croco Diehl Rosé QbA trocken

Artikel-Nr: 174011

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Sehr reduktive Ausbaugeweise um die typischen Aromen zu bewahren. Maischestandzeit 8 Tage. Komplett im Edelstahl.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Lachsfarben mit violetterm Ton. Feiner Duft aus roten Kirschen, Johannisbeeren und etwas reifer Birne. Die Frucht wird von einer individuellen süß-würzigen Fliedernote begleitet, die dem Rosé einen ganz eigenen Charakter verleiht. Im Mund frisch und trocken mit einer spürbaren, aber unaufdringlichen Säure. Am Gaumen bleiben die zarte Kirschnoten und die lebendige Frische lange spürbar. Sehr frisch wirkender Rosé mit klassischer Sommerfrucht und ganz eigenen Fliedernoten.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu Basilikum Gnocchi mit gebratenen Kirschtomaten und Paprikasauce

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.

