



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

A. Diehl Croco Diehl Rouge QbA trocken

Artikel-Nr: 174012

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Maischestandzeit 8 Tage. Einzig der Cabernet Sauvignon wurde 4 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern gereift.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen. Fruchtig-würziger Duft von reifen Heidelbeeren und süßen Brombeeren, die von würzigen Nelken und einem Hauch Vanille begleitet werden. Im Hintergrund zeigen sich gedünstete, rote Paprika und weißer Pfeffer. Im Mund mit sehr weicher Struktur, milder Säure und samtig reifen Tanninen. Am Gaumen bleibt ein Potpourri von dunklen Waldbeeren, die mit einer geschmeidig zarten Süße langsam im Nachhall verschwinden.

SERVIEREMPFEHLUNG Ein Gedicht zu geschmortem Rinderbraten in sämiger dunkler Soße mit Spätzle oder Semmelknödeln

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °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.

