



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

A. Diehl Gewürztraminer "eins zu eins" Kabinett süß

Artikel-Nr: 174025

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Gewürztraminer

KLASSIFIZIERUNG Kabinett

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Anders als seine elsässischen Brüder, kommt der Gewürztraminer zwar sortentypisch und würzig daher, ist aber bei weitem nicht so fett. Anklänge von Rosen und Lychee in der Nase, Gewürze und ein wenig tropische Frucht. Feine Eleganz am Gaumen, spielerisch und delikate. Mundfüllende Fruchtsüße, die Säure stützt. Nur wenig Alkohol, daher auch perfekt zu Desserts und Kuchen.

SERVIEREMPFEHLUNG Asiatische Küche, Kuchen und Desserts

SERVIERTEMPERATUR ca. 8 °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.

Die bei A. Diehl praktizierte Sortenreinheit fand ihren Niederschlag in einer neuen Kategorisierung der Weine: „eins zu eins“ steht für ein harmonisches Verhältnis zwischen der Rebsorte und deren Ausbau. „Für diese Weine ist es entscheidend, sich seinen individuellen Weinstil anzueignen und ihn stetig zu perfektionieren. Denn nur dann kommt die eigene Kreation unverkennbar zum Tragen. Jeder Wein enthält den vollen Geschmack der etikettierten Rebsorte. Vom Weinberg bis in die Flasche sind sie natürlich und authentisch“, sagt Andreas Diehl. Mit ihren „eins zu eins“ Weinen präsentiert das Ehepaar Diehl rebsortentypischen Weingenuss auf Premium-Niveau.

