



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## A. Diehl Spätburgunder "eins zu eins" QbA trocken

Artikel-Nr: 174027

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU großes Holzfass

VERSCHLUSS Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** In der Nase viel Kirsche, etwas Kaffee, Mokka und eine Spur Karamell. Am Gaumen wirkt er fein ausgereift. Wieder Kirsche und ein wenig Pflaume, vollfruchtig und in unverkennbarer Pfälzer Machart: herzhaft und kräftig. Sehr feine Säure, nur wenig Gerbstoff.

**SERVIEREMPFEHLUNG** kurz gebratenes Fleisch, Fisch mit Beurre Rouge, Wurstplatten und regionale, Pfälzer Küche

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °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.

