



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

A. Diehl Merlot Rosé "eins zu eins" QbA feinherb

Artikel-Nr: 178242

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Merlot

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A.Diehl

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der absolut perfekte Sommerwein! Sein sensationell fruchtiges Bukett mit einem ganzen Korb voller roter Früchte weckt Erinnerungen an den letzten Urlaub. Saftig am Gaumen, süffig und einfach nur unverschämt lecker. Unkompliziert, rund, ‚schmatzig‘. Man hat unweigerlich Lust auf ein zweites Glas – pure Trinkfreude eben!

SERVIEREMPFEHLUNG Terrassenwein, als Solist, Apéro, Spareribs mit Ingwer und Chili, Garnelen mit würzigen Aromen, Salate mit Rhabarber, Roten Thaicurrys

SERVIERTEMPERATUR 6-8 °C



Der Rebspiegel der Pfalz umfasst über 60 Rebsorten. Die meisten Winzer konzentrieren sich auf traditionelle Trauben wie Riesling, Dornfelder oder die Burgundersorten. Dass dies aber keine goldene Regel sein muss, beweist Andreas Diehl: „Die Pfalz bietet aufgrund ihres fast schon mediterranen Klimas ideale Bedingungen für den Anbau sonnengewöhnter Rebsorten wie Chardonnay oder Syrah. Das gilt es optimal auszunutzen. Bis vor 20 Jahren hätte noch niemand geglaubt, dass vor allem internationale rote Rebsorten hier ein hohes Niveau erreichen können.“ Aber das können sie in der Tat, wie wir spätestens nach der Verkostung von Andreas Diehls im Barrique ausgebauten Syrah oder dem Cabernet Sauvignon erfahren durften. Wir waren schlichtweg verblüfft. Ein weiteres Kapitel in der Erfolgsgeschichte des Ehepaars Diehl.

