



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

ART.-NR:	17 40 13
NAME:	Diehl Grauer Burgunder QbA trocken <i>Literflasche</i>
JAHRGANG:	2013
ERZEUGER:	Weingut A. Diehl
ANBAUGEBIET:	Deutschland / Pfalz
KLASSIFIZIERUNG:	QbA
REBSORTEN:	Grauburgunder 100%
BEURTEILUNG:	Viel reife Birne, Paranuss. Rund und samtig weich mit fein eingebundener Säure, dichte Substanz.
EMPFEHLUNGEN:	Spargel mit Buttersaucen, Kalbfleisch
AUSBAU:	Edelstahl
VERSCHLUSS:	Schraubverschluss
TRINKTEMPERATUR:	ca. 8-10 °C
LAGERFÄHIGKEIT:	bis ca. 2016
ANALYSEDATEN:	Alkohol: 12% vol. Säure: ca. 6,9 g/l Restzucker: ca. 5,9 g/l



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.

Hier arbeitet die Familie Diehl mit Hingabe daran, dass sich das ungeheure Temperament der Trauben sanft im Wein entfalten kann. „Echte Typen“ wollen die Diehls keltern – sortenreine Stellvertreter des Terroirs, die die Edesheimer Böden und die unverwechselbaren Traubenaromen charakterstark im Wein vertreten. Die Hingabe zur Rebsortenauthentizität spiegelt sich auch besonders in ihren Liter-Qualitäten wider, die sich perfekt für den alltäglichen Genuss anbieten.