



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## A. Diehl Aroma Cuvée "drei zu eins" QbA trocken

Artikel-Nr: 104376

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Scheurebe, Riesling, Muskateller

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU Der Wein wurde vollständig im Edeltank ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Die drei verschiedenen Rebsorten in der Cuvée ergeben einen Wein mit ansprechender Dichte, komplexer, frischer Frucht und einem leichten Prickeln. Aromen von Honigmelone und Mandeln mit einer sehr animierenden Frische am Gaumen.

SERVIEREMPFEHLUNG Ideal als Aperitif

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



In der schönen Südpfalz 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. Eine spannende Erweiterung seines Prinzips der Sortenreinheit präsentiert Andreas Diehl mit der „drei zu eins“ Aroma Cuvée, in der sich Muskateller, Riesling und Scheurebe harmonisch zu neuer Größe entwickeln. „Für unseren „drei zu eins“-Wein ist es entscheidend, sich seinen individuellen Weinstil anzueignen und ihn stetig zu perfektionieren. Denn nur so kommt die eigene Kreation unverkennbar zum Tragen.“

