



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Superior Sauvignon Blanc QbA trocken

Artikel-Nr: 174008

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER A.Diehl

AUSBAU Der Wein lag 12 Monate im Holz auf der Vollhefe.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase exotische Fruchtaromen, die sich mit kandierter Orangenschale, nussigen Aromen und einem Hauch Vanille vermählen. Milde Cremigkeit füllt den Gaumen, seidige Textur, fast opulent wirkend. Beweist seine Klasse in tiefgründiger Harmonie und Komplexität. Anspruchsvoll, bestechend in Struktur und Geschmack.

SERVIEREMPFEHLUNG Oktopus vom Grill mit Aioli, Schwertfisch gegrillt, Thunfischtartar

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



A. Diehl Superior – Die Spitze des Weinbergs.

Mit dem Jahrgang 2014 setzt Andreas seiner Kollektion die Krone auf. Die neue Superior-Serie ist das Ergebnis aufwändiger Arbeiten im Weinberg, wie Traubenteilung, langer Ausreifung am Rebstock sowie selektiver Handlese, und einem 12-monatigem Ausbau auf der Feinhefe in besten Tonneaux-Fässern. Das Charakterbild aller Weine ist durchgängig geprägt von einem komplexen, tiefgründigen Fruchtaroma, einem zarten Säurespiel und feinsten Holznuancen. Eine Linie voller Eleganz im Stil und Schmelz im Geschmack. Was sollen wir sagen? Langsam wird das Leistungsvermögen der Edesheimer unheimlich – und das sagen wir nicht nur, weil wir bekennende Diehl-Fans sind.

Andreas und Alexandra-Isabell Diehl leben ihren Traum vom herkunftsgeprägten Weinbau. Die Region um Edesheim an der südlichen Weinstraße ist mit dem mildesten Klima Deutschlands gesegnet. Es wachsen sogar Feigen, Kiwis und Zitronen. Genau das richtige Klima also für fruchtintensive, geradlinige Weine. Und so werden mit viel Liebe und Hingabe „echte Typen“ gekeltert: sortenreine Stellvertreter des Terroirs, die die Edesheimer Böden und die unverwechselbaren Traubenaromen charakterstark im Wein vertreten.

