



W e i n - E x p e r t i s e



Weingut Diehl Grauburgunder

Art.-Nr.: 17 40 14

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Weingut Diehl
KLASSIFIZIERUNG:	Pfalz QbA
REBSORTE:	100% Grauburgunder
WEINERZEUGUNG:	Hochreife Trauben werden im Spätherbst geerntet und in Stahltanks ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Fruchtiger Grauburgunder mit viel reifer Birne und Paranuss. Rund und samtig weich mit fein eingebundener Säure, dichte Substanz.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt sehr gut zu Spargelgerichten mit Buttersauce, hellen Fleischgerichten oder Flammkuchen.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13 % vol. <i>Restzucker:</i> 7,1 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 6,9 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 in ihren Weinen wider, die sich perfekt für den alltäglichen Genuss anbieten.