



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



## Weingut Diehl Grauburgunder Cuvée

Art.-Nr.: 17 40 67

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Weingut Diehl
KLASSIFIZIERUNG:	Pfalz QbA
REBSORTE:	70% Grauburgunder, 30% Weißburgunder
WEINERZEUGUNG:	Hochreife Trauben werden im Spätherbst geerntet und in Stahltanks ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Klare, frische Frucht von gelber Birne, reifen Aprikosen und knackigen, grünen Äpfeln. Dazu gesellen sich burgundertypische Haselnuss Noten und ganz zarte Anklänge von würzigem Piment und Nelke. Im Mund sehr frisch mit leichtem Moussieren und auflockernder, gut eingebundener Säure. Am Gaumen zeigen sich wieder sortentypische Birnen- und Apfelnoten, die von exotisch anmutender Ananas und Limette bis lange in den Nachhall begleitet werden. Sehr frisches Burgunder Cuvée mit perfekt ausgewogener Säure und klassischen Fruchtnoten in der Nase und eleganter Exotik am Gaumen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt für Spargelgerichte oder leicht gewürzte Fischspeisen wie Seezunge in Butter oder Tagliatelle in Lachs Sahne Soße
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12% vol. <i>Restzucker:</i> 7,8 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 6,6 g/l

In der schönen Südpfalz gelegen, konzentriert sich das Ehepaar Diehl ganz vorwiegend auf die Produktion von Weinen 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 – Stellvertreter des Terroirs, die die Edesheimer Böden und die unverwechselbaren Traubenaromen charakterstark im Wein vertreten.