



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



## **Weingut Diehl Chardonnay alkoholfrei feinherb Art.-Nr.: 17 40 93**

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	o. Jg.
ERZEUGER:	Weingut Diehl
REBSORTE:	Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Nutzung der Spinning Cone Column zur Entfernung des Alkohols aus dem Wein, um die natürlichen Aromen zu bewahren
BEURTEILUNG:	Angenehme Noten von Melone, Banane und dezente Nussaromen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal zu Desserts, Fisch, Geflügel und Fleisch - z.B. Ibérico Karree an mediterranem Kartoffelpüree.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 0,24 % vol. Restzucker: 42,2 g/l Gesamtsäure: 7,8 g/l</i>

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.