



Wein Blinddate

**VERABREDUNG
MIT SECHS UNBEKANNTEN**

Steckbrief:

JAHRGANG: **2019**

TRAUBE: **GRAUBURGUNDER**

HERKUNFT: **PFALZ**

ALKOHOL: **13,0 PROZENT**

SÄURE: **6,3 g/l**

RESTZUCKER: **7,5 g/l**

TRINKTEMPERATUR: **8 GRAD**

Grauer Burgunder

Weingut A. Diehl

WEINBESCHREIBUNG

Weinbeschreibung des Kellermeisters:

In der schönen Südpfalz (hier herrscht das wärmste Klima Deutschlands) konzentriert sich das Ehepaar Diehl ganz 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 Metier, sondern ansprechende, frucht-betonte und leicht trinkbare Weine sind das Ziel. Das Kelterhaus ist state-of-the-art; dafür wurde ein altes Anwesen von 1821 umgebaut. Der Claim "eins zu eins" steht für ein harmonisches Verhältnis zwischen Rebsorte und Ausbau. Jeder Wein soll den vollen Geschmack der etikettierten Rebsorte tragen. Das ist über das komplette Portfolio mehr als gelungen! Jeder Wein enthält den vollen Geschmack der Rebsorte.

Der Grauburgunder aus dem Hause Diehl zeigt sich sehr dicht und konzentriert mit begeisternder Frucht. Am Gaumen macht er ordentlich Druck. Er hat viel Schmelz und ist doch mineralisch frisch im Finish.

Weinbeschreibung „mit Seele“ (A.W.):

Farbe: Goldfarbene Reflexe

In der Nase: Kaiser Alexander Birnen

Im Mund: Kraftvoll betritt dieser Wein den Gaumen, seine ausgeprägten Fruchtnoten der Kaiser-Birne spiegeln die Kraft des Grauburgunders deutlich wieder. Mächtigen Schrittes läuft dieser Wein durch den Mund, um sich mit einem Gepolter zu verabschieden.

Zum Essen: Kalbfleisch

Meine Notizen:

Mein Tipp:

Dieser Wein ist
„Unbekannte Nr“: