



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

A. Diehl Cabernet Blanc QbA trocken

Artikel-Nr:174035

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Cabernet Blanc

ERZEUGER A. Diehl

AUSBAU klassische Weißweinzubereitung im Stahltank

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der Cabernet Blanc begeistert mit einem intensiven Bouquet exotischer Früchte. Dominant sind verführerische Ananas und spritzige Stachelbeere, die von saftigen Aprikosen begleitet werden. Diese harmonische Kombination verleiht dem Wein eine erfrischende Leichtigkeit und eine lebendige Frische, die jeden Schluck zu einem spritzigen Erlebnis macht.

SERVIEREMPFEHLUNG Avocado-Grapefruit-Salat, Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Walnüssen; Gegrillte Garnelen mit Limetten-Koriander-Dip, Hühnerspieße mit Zitronengras und Chili, Risotto mit grünem Spargel und Zitrone; Sommerrollen mit Erdnuss-Dip, Quinoa-Salat mit Mango und Minze, Ofengemüse mit Kräutern und Olivenöl

SERVIERTEMPERATUR 8-10°C



**HISTAMINGEPRÜFT
& IM GRASKARTON**



Andreas und Alexandra-Isabell Diehl leben ihren Traum vom herkunftsgeprägten Weinbau in Edesheim an der südlichen Weinstraße. Diese Region, gesegnet mit dem mildesten Klima Deutschlands, ist ideal für den Anbau fruchtintensiver, geradliniger Weine. Hier wachsen sogar Feigen, Kiwis und Zitronen. Die Diehls, wahre Pfälzer Frohnaturen, bringen mit viel Liebe und Hingabe „echte Typen“ hervor: sortenreine Weine, die die Edesheimer Böden und die unverwechselbaren Traubenaromen charakterstark im Wein widerspiegeln.

Die neue Weinlinie der Diehls setzt nicht nur auf großen Trinkgenuss, sondern auch auf maximales Umweltbewusstsein. Der Weißburgunder ist ein expressiver Wein mit intensiven Fruchtaromen, Frische und Knackigkeit. Der neue Cabernet Blanc, eine pilzwidderstandsfähige Rebsorte, ergänzt die zukunftsfähige Linie des Weinguts. Diese Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Solaris wird seit Jahren erfolgreich angebaut und liefert aromatische Weine mit feiner Säurestruktur. Alle Weine sind sorgfältig histamingeprüft. Für die Umwelt setzt das Weingut auf nachhaltige und vegane Produktion. Ein besonderer Beitrag zum reduzierten CO₂-Fußabdruck ist die „Eco2Bottle“, in der die Weine angeboten werden. Diese Flasche besteht zu 98% aus Altglas, hat ein reduziertes Gewicht und wird in optimierten Transportverpackungen geliefert. Der Einsatz von 100% Ökostrom senkt die Emissionen im Vergleich zu Standardweinflaschen um mehr als 30%. Zur vollständigen Kompensation des unvermeidbaren Erdgasverbrauchs im Produktionsprozess werden regionale Klimaschutzprojekte unterstützt. Das ist Nachhaltigkeit, die über den Flaschenrand hinausgeht.

