



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT BLANC LÖSSRIEDEL -MAGNUM- TROCKEN 2018



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Gewachsen auf Loessboden in der Vorhügelzone, im Unterboden befinden sich Loessplatten, daher der Begriff „Loessriedel“
<i>Lese</i>	Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau in Edelstahl, 20 % wurden 6 Monate im neuen Barrique ausgebaut, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 6 g/l Zucker 1 g/l
<i>Charakter</i>	Filigrane jugendliche Frische und Klarheit kombiniert mit brillant strukturierter Frucht. Wir haben diesem Wein mit zeitloser Pinot-Qualität neuen Charakter verliehen. Sanfte Säure, Hefe, Holz und Aromen von feiner Zitrusfrucht von Grapefruit, Bergamotte und leichten Steinobstnoten stehen in einer sensorisch spannenden gelungenen Symbiose. Weißer Burgunder mit enormem Entwicklungspotential.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Kaninchen in Champignon-Crème-Soße, helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

