



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# CHARDONNAY RÉSERVE -MAGNUM- TROCKEN 2018



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Loesslehm
<i>Lese</i>	Selektive Handlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Dieser Chardonnay wurde als Most in Barriquefässern ca. 24 Monate gelagert und batonniert. Dieser Wein lag bis zu seiner Abfüllung auf der feinen Hefe und wurde unfiltriert in Flaschen abgefüllt.
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 5,6 g/l Zucker 0,9 g/l
<i>Charakter</i>	Eine Legende der Südpfalz – kraftvoll, unverwechselbar, cremig, reife Früchte mit zartwürzigem Nachhall. Feine Röstaromen, etwas Kokos, schöne Würzigkeit gepaart mit unvergleichbarem Schmelz und geschliffener Eleganz durch gekonnten Barrique-Einsatz, ein Wein mit Tiefgang und viel Kraft.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Gegrillter Hummer und Langusten
<i>Trinktemperatur</i>	9 - 12 °C
<i>Lagerpotential</i>	mindestens 15 Jahre

