Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CUVÉE RIESLING & SAUVIGNON BLANC

TROCKEN

2022

Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Muschelkalk und Loess
Ertrag	60 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen
Analyse	Alkohol 12,5 %vol Säure 7,4 g/l Zucker 2,9 g/l
Charakter	Erfrischende Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc. Gute Balance und Struktur.
Kulinarische Empfehlung	Apértifwein, passt hervorragend zu Fisch und asiatischen Gerichten
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Lagerpotential	3-5 Jahre

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE