

- SIEGRIST-

PINOT NOIR

TROCKEN

20I9



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Loess

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive

Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung

in passiven Barriquefässern

Analyse Alkohol 12,5 %vol

Säure 5,6 g/l Zucker 0,1 g/l

Charakter Pinot Noir gehört zu den Paradesorten unseres

Weingutes. Rubinrot glänzend verspricht er im Barrique ausgebaute Spätburgunder würzig-gehaltvollen Genuss. Er duftet intensiv nach roten und schwarzen Beerenfrüchten und Kirschen mit schöner Eichenholznote. Elegant und gehaltvoll mit angenehmen Gerbstoffen brilliert der Wein am Gaumen begleitet von feiner Röstnote, Vanille- und Waldbeeraromen. Ein harmonisch und charaktervoller

Spätburgunder.

Kulinarische Empfehlung Kräftige Fleischgerichte, passt ideal zu Wild und Rumpsteak. Im Sommer leicht frappiert genießen.

Trinktemperatur 17 - 19 °C



