



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

RIESLING

TROCKEN

2022



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Muschelkalk mit Lehnteilen

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe.

Analyse Alkohol 12 %vol
Säure 7,6 g/l
Zucker 4,6 g/l

Charakter Lebendiger, aromatischer Riesling mit eleganter Zitrus- und Apfelfrucht und schönen Anklängen von Aprikose und Pfirsich. Erfrischende Säure und mineralische Spannung. Hervorragend balanciert!

Kulinarische Empfehlung Fischgerichte, Meeresfrüchte und helle Fleischgerichte, ideal für asiatische Gerichte wie bspw. Sushi

Trinktemperatur 7 - 9 °C

