



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CHARDONNAY GRAND RÉSERVE

TROCKEN

2014



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Ton-Letten mit Kalkeinlagerungen
<i>Lese</i>	Selektive Handlese gegen Mitte der Leseperiode
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, 24 Monate Ausbau in neuen Barriques aus hochwertigster französischer Allier-Eiche, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 8 g/l Zucker 0,9 g/l
<i>Charakter</i>	Ein großer Auftritt von Barriquekunst – Extravagant, tiefgründig und raffiniert mit nobler Struktur. Aromen von Berberitze, Pomeranze gepaart mit Vanille und Kokos. Frische Säure und schöne Spannung. Perfekte Balance mit harmonischem Körper. Bemerkenswert langes Finale.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte, bspw. Kaninchen in Sahne-Senfsoße
<i>Trinktemperatur</i>	9 - 11 °C
<i>Lagerpotential</i>	ca. 20 Jahre

