

- SIEGRIST-

ILBESHEIM PINOT NOIR

TROCKEN 2018



Qualitätsstufe VDP.Ortsweine

Boden Loess

Lese Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese

Ertrag 50 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive

Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen sowie passiven Barriquefässern aus Pfälzer Eiche

Analyse Alkohol 13,5 %vol

Säure 5,6 g/l

Zucker 0,6 g/l

Charakter Charaktervoller Pinot Noir mit viel Finesse. In der Nase

dominieren dunklen Beerenfrüchte und feine Kräuter.

Mineralische Anklänge und zarte, harmonische

Röstaromen ergänzen den Auftritt am Gaumen. Komplexe

ausgewogene Säurestruktur mit herrlicher Länge. Obwohl er sehr reif und kraftvoll ist, behält er seine

elegante Leichtigkeit. Excellente Fruchtkonzentration

gepaart mit feinem Tannin.

Vom DWI (Deutsches Wein Institut) ausgewählt als

Referenzwein für sämtliche Deutsche Botschaften und

Konsulate weltweit.

Kulinarische Empfehlung

Boeuf Stroganoff sowie Boeuf Bourguignon,

Schmorgerichte aller Art sowie kräftige Pilzgerichte

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 8-10 Jahre



