



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CHARDONNAY RÉSERVE

TROCKEN

2019



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Ton-Letten mit Kalkeinlagerungen
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Leseperiode
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau 2 Jahre in neuen Barriques aus Palatina-Eiche, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 6,8 g/l Zucker 1,3 g/l
<i>Charakter</i>	Strahlendes, intensives Goldgelb – kraftvoll, ohne jedoch überladen zu wirken. Der Lösslehm Boden gibt ihm einen unverwechselbaren Charakter. Noten von Vanille, Toffee, Kokos und Agrumen. Generöses Mundgefühl, runde cremige Struktur, delikate Textur, sinnlicher, lebhafter, zartwürziger Nachhall. Eine Legende der Südpfalz mit großer Finesse.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Gegrillte Dorade oder Tintenfisch, Meeresfrüchte, helle Fleischgerichte in kräftigen Soßen
<i>Trinktemperatur</i>	9 - 12 °C
<i>Lagerpotential</i>	bis zu 20 Jahren
<i>Auszeichnungen</i>	Falstaff Chardonnay Trophy 2022 - 93 Punkte

