



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

MERLOT

TROCKEN

2019



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Gutsweine
<i>Boden</i>	Loess
<i>Ertrag</i>	60 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in passiven Barriquefässern
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 5,7 g/l Zucker 0,1 g/l
<i>Charakter</i>	Aromen von Schwarzbeerconfit und Tabak, der Ansatz mit jugendlichen Gerbstoffen. Schön eingebundene Säure, im Abklang Noten von saftigen reifen Kirschen. Betonte Frucht von Johannisbeeren u. Schattenmorellen, süße Gewürze, ausgewogene, weiche Tannine.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Schmorbraten, Rinder- und Lammsteak, Wildgerichte
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C

