



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# LEINSWEILER RIESLING HEIDENBÄUMEL –MAGNUM– TROCKEN

2020



*Qualitätsstufe* VDP.Ortsweine

*Boden* Muschelkalk

*Lese* Handlese gegen Ende der Weinlese

*Ertrag* 50 hl/ha

*Vinifikation* 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen

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

*Charakter* Intensive Noten von Stein- und Zitrusfrüchten, aber auch eine vegetative Note nach feinen Kräutern. Im Mund füllig, charaktervoll und aromatisch mit vibrierender Säure. Ein sehr stoffiger Wein mit großer Komplexität und herrlicher Länge.

*Kulinarische Empfehlung* Helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte, asiatische Gerichte

*Trinktemperatur* 7 - 9 °C

*Lagerpotential* 8-10 Jahre

