



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

ILBESHEIM PINOT NOIR -MAGNUM- TROCKEN 2018



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Ortsweine
<i>Boden</i>	Loess
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese
<i>Ertrag</i>	50 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen sowie passiven Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 5,6 g/l Zucker 0,6 g/l
<i>Charakter</i>	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.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Boeuf Stroganoff sowie Boeuf Bourguignon, Schmorgerichte aller Art sowie kräftige Pilzgerichte
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	8-10 Jahre

