



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# CABERNET SAUVIGNON KALKGESTEIN -MAGNUM- TROCKEN 2018



*Qualitätsstufe* VDP.Ortsweine

*Boden* Kalkgestein

*Lese* Selektive Handlese am Ende 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 5,9 g/l  
Zucker 0,5 g/l

*Charakter* Noten von dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen. Brillante Fruchtaromen von Cassis, Paprika, Backpflaume und schwarzem Pfeffer. Fordernde, jugendliche Tannine mit großer Eleganz und Schliff. Schöne Länge.

*Kulinarische Empfehlung* Gegrillte Lammkoteletts mit Auberginengemüse, Wildgerichte aller Art

*Trinktemperatur* 17 - 19 °C

*Lagerpotential* 8-15 Jahre

