



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# PINOT GRIS WOLLMESHEIMER MÜTTERLE TROCKEN 2020



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Erste Lage
<i>Boden</i>	Ton mit Landschneckenkalk
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau und Lagerung in neuen Barriques aus Pfälzer Eiche für 9 Monate, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 6,5 g/l Zucker 1,3 g/l
<i>Charakter</i>	Der Wein funkelt in bronze-gold und besiedelt schon im Duft mit seiner floralen Art - denken Sie an Kirschblüten. Dann gesellen sich Aromen an Mandeln, Sandelholz und Kirschen erinnernd hinzu. Beim Trinken wirkt er mit seiner kraftvollen Art sehr imposant und bleibt lange im Nachhall. "Schon unsere Väter Väterle trank Wollmesheimer Mütterle" so lautet der ortsüblicher Spruch, der auf die Jahrhunderte alte Spitzenlage hinweist.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Kalbsragout mit Pfifferlingen sowie Kalbsrollbraten mit Wirsing-Soufflé
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 10 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre
<i>Auszeichnungen</i>	Falstaff Grauburgunder Trophy 2022 – 92+ Punkte

