



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# PINOT GRIS WOLLMESHEIMER MÜTTERLE -MAGNUM- TROCKEN

2020



*Qualitätsstufe* VDP.Erste Lage

*Boden* Ton mit Landschneckenkalk

*Lese* Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese

*Ertrag* 40 hl/ha

*Vinifikation* 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau und Lagerung in neuen Barriques aus Pfälzer Eiche für 9 Monate, unfiltriert

*Analyse* Alkohol 13,5 %vol  
Säure 6,5 g/l  
Zucker 1,3 g/l

*Charakter* Der Wein duftet hellhefig-nussig aus dem Glas, leicht minzig, weißer Nougat mit Pistazien, griffige, kalkige Mineralität. Aromen von Karamell, Orange, Biskuit und Vanille. Fordernd, feinnervig und elegant. Sehr komplexe Struktur mit bemerkenswerter Tiefgründigkeit. "Schon unsere Väter Väterle trank Wollmesheimer Mütterle" so lautet der ortsüblicher Spruch, der auf die Jahrhunderte alte Spitzenlage hinweist.

*Kulinarische Empfehlung* Kalbsragout mit Pfifferlingen sowie Kalbsrollbraten mit Wirsing-Soufflé

*Trinktemperatur* 8 - 10 °C

*Lagerpotential* 10-15 Jahre

*Auszeichnungen* Falstaff Grauburgunder Trophy 2022 – 92+ Punkte

