



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# SONNENBERG RIESLING GG

## TROCKEN

### 2018



*Qualitätsstufe* VDP.Grosse Lage

*Boden* Muschelkalk

*Lese* Selektive Handlese am Ende Weinlese

*Ertrag* 35 hl/ha

*Vinifikation* 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau im Edelstahl mit langem Hefelager, unfiltriert

*Analyse* Alkohol 13,5 %vol  
Säure 7,3 g/l  
Zucker 2,1 g/l

*Charakter* Reife gelbe Früchte, zarter Honig, Zitronenzest, Grapefruit und feine Holunderblüte. Harmonische Säure und belebende Mineralität. Gute Struktur und langer Abgang.

*Kulinarische Empfehlung* Gratinierte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Risotto

*Trinktemperatur* 7 - 9 °C

*Lagerpotential* 15-20 Jahre

*Auszeichnungen* 92 Punkte, Falstaff Riesling Trophy

