



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# PINOT BLANC RÉSERVE -MAGNUM- TROCKEN 2014



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Muschelkalk
<i>Lese</i>	Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau im Edelstahl mit langem Hefelager, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 5,9 g/l Zucker 0,9 g/l
<i>Charakter</i>	Feine, hellwürzige Nase nach gelbem Apfel und Heu gefolgt von reifen Aromen von getrockneten Aprikosen, Mango, Maracuja. Tiefe elegante Frucht in Kombination mit filigraner und lebendiger Mineralität. Cremige Textur und harmonisch, balancierte Säure. Zeigt feinfruchtige Noblesse und elegante Spannung.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Seeteufel mit Safran-Zitronen-Risotto, helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte,
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

