



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# CHARDONNAY RÉSERVE -MAGNUM- TROCKEN 2018



*Qualitätsstufe* Réserve-Weine

*Boden* Loesslehm

*Lese* Selektive Handlese

*Ertrag* 40 hl/ha

*Vinifikation* Dieser Chardonnay wurde als Most in Barriquefässern ca. 24 Monate gelagert und batonniert. Dieser Wein lag bis zu seiner Abfüllung auf der feinen Hefe und wurde unfiltriert in Flaschen abgefüllt.

*Analyse* Alkohol 14 %vol  
Säure 5,6 g/l  
Zucker 0,9 g/l

*Charakter* Eine Legende der Südpfalz – kraftvoll, unverwechselbar, cremig, reife Früchte mit zartwürzigem Nachhall. Feine Röstaromen, etwas Kokos, schöne Würzigkeit gepaart mit unvergleichbarem Schmelz und geschliffener Eleganz durch gekonnten Barrique-Einsatz, ein Wein mit Tiefgang und viel Kraft.

*Kulinarische Empfehlung* Gegrillter Hummer und Langusten

*Trinktemperatur* 9 - 12 °C

*Lagerpotential* mindestens 15 Jahre

