



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 Ge grillter Hummer und Langusten

Trinktemperatur 9 - 12 °C

Lagerpotential mindestens 15 Jahre

