



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# CHARDONNAY RÉSERVE -MAGNUM- TROCKEN 2019



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Ton-Letten mit Kalkeinlagerungen
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Leseperiode
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau 2 Jahre in neuen Barriques aus Palatina-Eiche, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 6,8 g/l Zucker 1,3 g/l
<i>Charakter</i>	Strahlendes, intensives Goldgelb – kraftvoll, ohne jedoch überladen zu wirken. Der Lösslehm Boden gibt ihm einen unverwechselbaren Charakter. Noten von Vanille, Toffee, Kokos und Agrumen. Generöses Mundgefühl, runde cremige Struktur, delikate Textur, sinnlicher, lebhafter, zartwürziger Nachhall. Eine Legende der Südpfalz mit großer Finesse.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Gegrillter Hummer und Langusten, helle Fleischgerichte in kräftigen Soßen, Fisch und Meeresfrüchte
<i>Trinktemperatur</i>	9 - 12 °C
<i>Lagerpotential</i>	bis zu 20 Jahren

