



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

# MERLOT RÉSERVE

## TROCKEN

### 2015



|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Qualitätsstufe</i>          | Réserve-Weine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>Boden</i>                   | Lehmboden mit Tonuntergrund                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <i>Lese</i>                    | Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <i>Ertrag</i>                  | 40 hl/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Vinifikation</i>            | Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche                                                                                                                                            |
| <i>Analyse</i>                 | Alkohol 14 %vol<br>Säure 5,9 g/l<br>Zucker 1 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <i>Charakter</i>               | Die ausgeprägte Aromatik ist sehr vielschichtig und zeigt Noten von Maronen, feinem Eichenholz, Cassis, Kirschen, Pflaume, Johannisbeere und feinen Gewürzen. Eine samtige Rauch- und Vanillenote rundet diesen Merlot ab. Im Gaumen präsentiert er sich sehr geschmeidig mit einer eleganten Struktur, Charakterstärke und einem langen Abgang. |
| <i>Kulinarische Empfehlung</i> | Entenbrust in Orangensoße, Gebratener Fasan in Portweinsoße                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <i>Trinktemperatur</i>         | 17 - 19 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <i>Lagerpotential</i>          | 15-20 Jahre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

