



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CUVÉE DI BRUNO -MAGNUM- TROCKEN



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Muschelkalk, Loess, Ton und Letten
<i>Lese</i>	Selektive Handlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Eine ungewöhnliche und extravagante Cuvée großer gereifter Barriqueweine Pinot Gris und Chardonnay aus 2015 gekrönt mit einem starken Riesling 2017 aus dem Sonnenberg.
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 8,2 g/l Zucker 1,2 g/l
<i>Charakter</i>	"Was für eine ungewöhnliche Cuvée (Pinot Gris, Chardonnay und Riesling), was für ein Wein! Die leichte Reife von 2015 kombiniert mit der Frische von 2017 – das ist sehr gut." (Gault Millau 2020) Eine extravagante Komposition großer gereifter Barriqueweine Pinot Gris & Chardonnay aus 2015 gekrönt mit einem starken Riesling aus dem Sonnenberg 2017. Komplexe dichte Struktur, vibrierende Säure mit fordernden Tanninen. Ein Charakterwein mit Ecken und Kanten.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Bouillabaisse sowie gereifte Käsesorten mit Feigen-Chutney
<i>Trinktemperatur</i>	18 - 20 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

