Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CABERNET SAUVIGNON "CUVÉE TROIS ANNÉES" -MAGNUM-

TROCKEN

Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Kalkgestein
Lese	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche. Cuvée aus den Jahrgängen 2014, 2015 und 2016, komplett im neuen Barrique bis zu fünf Jahren ausgebaut
Analyse	Alkohol 14 %vol Säure 5,5 g/l Zucker 0,3 g/l
Charakter	Intensive Aromen von Cassis, Pflaume, Waldbeeren, Bitterschokolade, Zedern, Pfefferminze, schwarzem Pfeffer und Röstaromen. Fordernde aber sehr gut integrierte Tannine. Sehr kraftvoll und konzentriert. Hervorragende Präsenz am Gaumen und schöne Länge im Abgang.
Kulinarische Empfehlung	Deftige Lammkeule mit Ratatouille sowie sämtliche kräftigen Fleischgerichte, passt auch hervorragend zu würzigem Käse
Trinktemperatur	17 - 19 °C
Lagerpotential	15-20 Jahre

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE