



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# SAUVIGNON BLANC RÉSERVE -MAGNUM- TROCKEN 2018



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Loesslehm mit tonigem Untergrund
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese.
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, 9 Monate Ausbau in neuen Barriques und Tonneaux aus hochwertiger französischer Allier-Eiche, unfiltriert.
<i>Analyse</i>	Alkohol 15,5 %vol Säure 6 g/l Zucker 1,2 g/l
<i>Charakter</i>	Die Robe mit kräftiger strohgelber Farbe und goldenen Reflexen. In die Nase ein intensiver Duft nach reifen Kiwis, Stachelbeeren, Feigen und exotischen Früchten wie Lycee, Ananas und Maracuja. Am Gaumen ist der Wein sehr eindrücklich und dominant mit einer animierenden und gut balancierten Säure. Das schöne Finale begeistert mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Krustentier-Gerichte, Fischsuppe, Aal und Räucherfisch
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 12 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

