Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CABERNET-SAUVIGNON RÉSERVE -MAGNUM-

TROCKEN

2018



Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Randschollenverwerfung
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 24 Monate Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
Analyse	Alkohol 14,5 %vol Säure 5,8 g/l Zucker 0,5 g/l
Charakter	Intensive Aromen nach reifen Holunderbeeren, gegrillten Paprikaschoten und etwas Schokolade. Am Gaumen reife dunkle Beerenfrüchte wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Apfelbeeren sowie reife Pflaumen und würzige Noten. Ein lebhafter Auftritt mit wunderschön strukturierten Tanninen, die dem Wein Eleganz und Komplexität verleihen.
Kulinarische Empfehlung	Gebratener Rehrücken, Kaninchen, Wild mit Preiselbeeren, Lammfilet
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