



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

SONNENBERG PINOT NOIR GG -MAGNUM- TROCKEN 2017



Qualitätsstufe VDP.Grosse Lage

Boden Muschelkalk

Lese Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese

Ertrag 35 hl/ha

Vinifikation Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erhalten, Ertragsreduzierung durch Traubenteilung, selektive Handlese, Transport der Maische durch Gravitation ohne mechanische Belastung, intensive Maischegärung von ca. 15 Tagen in kleinen Bütten bei dreimaligem Untertauchen der Maische pro Tag von Hand, sanfte Kelterung mit 0,6 bar, 18 Monate Lagerung in Barriques aus Palatina Eiche

Analyse Alkohol 13,5 %vol

Säure 5 g/l

Zucker 0,4 g/l

Charakter "Dunkel Frucht, Pflaume und kräutrige Noten im Bouquet mit Luft öffnet sich der Wein langsam und es kommen auch Aromen von Schwarzkirsche und Waldboden dazu, am Gaumen besitzt er Kraft, eine gute Struktur, frische Säure und Potential." Eichelmann 2022

Kulinarische Empfehlung Boeuf Rossini (Rinderfilet mit Foie Gras) mit Trüffel-Bandnudeln in Calvados-Sahne-Sauce

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

