



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

SONNENBERG PINOT NOIR GG TROCKEN 2015



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 in 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 5,4 g/l
Zucker 0,1 g/l

Charakter Schwarze Kirschfrucht, dunkle Beeren mit reifer Cassisnote, feine Gerbstoffe, deutliche Kalksteinmineralik.

Kulinarische Empfehlung Lammkoteletts mit Ratatouille und Rosmarin-Ofenkartoffeln

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

