



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CABERNET SAUVIGNON KALKGESTEIN -DOPPELMAGNUM- TROCKEN 2018



Qualitätsstufe VDP.Ortsweine

Boden Kalkgestein

Lese Selektive Handlese am Ende der Weinlese

Ertrag 50 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen sowie passiven Barriquefässern aus Pfälzer Eiche

Analyse Alkohol 13,5 %vol
Säure 5,9 g/l
Zucker 0,5 g/l

Charakter Noten von dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen. Brillante Fruchtaromen von Cassis, Paprika, Backpflaume und schwarzem Pfeffer. Fordernde, jugendliche Tannine mit großer Eleganz und Schliff. Schöne Länge.

Kulinarische Empfehlung Gegrillte Lammkoteletts mit Auberginengemüse, Wildgerichte aller Art

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 8-15 Jahre

