



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CABERNET SAUVIGNON "CUVÉE TROIS ANNÉES" -DOPPELMAGNUM- TROCKEN



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Kalkgestein
<i>Lese</i>	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche. Cuvée aus den Jahrgängen 2014, 2015 und 2016, komplett im neuen Barrique bis zu fünf Jahren ausgebaut
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 5,5 g/l Zucker 0,3 g/l
<i>Charakter</i>	Intensive Aromen von Cassis, Pflaume, Waldbeeren, Bitterschokolade, Zedern, Pfefferminze, schwarzem Pfeffer und Röstaromen. Fordernde aber sehr gut integrierte Tannine. Sehr kraftvoll und konzentriert. Hervorragende Präsenz am Gaumen und schöne Länge im Abgang.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Deftige Lammkeule mit Ratatouille sowie sämtliche kräftigen Fleischgerichte, passt auch hervorragend zu würzigem Käse
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

