



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

KALMIT PINOT NOIR GG -MAGNUM- TROCKEN 2015



Qualitätsstufe VDP.Grosse Lage

Boden Landschneckenkalk

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 14 %vol
Säure 5,1 g/l
Zucker 0,2 g/l

Charakter Prägnante Akzente - Mokka und Cassis, umspielt von zartem Rauch. Beerige vitale Aromen treffen am Gaumen auf frische Säure und anschmiegsame, mediterrane Kräutrigkeit, die nachhaltig am Gaumen haften bleibt. Tiefgründig, charakterstark und grandios im Nachhall.

Kulinarische Empfehlung Gegrillte Straussensteaks in Whisky-Sahne Sauce mit gebackenen Süsskartoffeln

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

