



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

KALMIT PINOT NOIR GG -MAGNUM- TROCKEN 2014



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 13 %vol
Säure 5,6 g/l
Zucker 0,1 g/l

Charakter Ausdrucksstarker Burgunder, der sehr geprägt ist durch den Boden der Kleinen Kalmit.

Kulinarische Empfehlung Hirschragout mit Preiselbeeren und Kartoffelecken

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

