



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT GRIS

TROCKEN

2021



| | |
|--------------------------------|--|
| <i>Qualitätsstufe</i> | VDP.Gutsweine |
| <i>Boden</i> | Ton mit Muschelkalk |
| <i>Ertrag</i> | 60 hl/ha |
| <i>Vinifikation</i> | Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen |
| <i>Analyse</i> | Alkohol 12 %vol Säure 6,7 g/l Zucker 0,6 g/l |
| <i>Charakter</i> | Angenehmer Duft nach Melone und Walnüssen. Geschmacksnuancen von Mango, Karamell, Honigmelone und Pfirsich. Feine ausgewogene Säure mit charaktervollem Körper und herrlichem Mundgefühl. Ein eleganter und charaktervoller Grauburgunder. |
| <i>Kulinarische Empfehlung</i> | Kalte und warme Vorspeisen und Terrinen vom Kalb oder Geflügel, pochiertes Kalbfleisch, gebratenes Geflügel, mild geräuchertes Fleisch, Peking-Ente und leicht asiatisch gewürztes Fleisch |
| <i>Trinktemperatur</i> | 7 - 9 °C |

