



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CUVÉE RIESLING & SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2022



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Muschelkalk und Loess

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen

Analyse Alkohol 12,5 %vol
Säure 7,4 g/l
Zucker 2,9 g/l

Charakter Erfrischende Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc.
Gute Balance und Struktur.

Kulinarische Empfehlung Apéritifwein, passt hervorragend zu Fisch und asiatischen Gerichten

Trinktemperatur 7 - 9 °C

Lagerpotential 3-5 Jahre

