Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

RIESLING RUDUS

TROCKEN

2018

Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Muschelkalk
Lese	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau 9 Monate in zweijährigen Barriques, unfiltriert
Analyse	Alkohol 13,5 %vol Säure 6,6 g/l Zucker 4,9 g/l
Charakter	Ein großer Riesling aus wurzelechten Reben im Barrique ausgebaut. Aromen von Grapefruit, Limette, reifem Apfel, Ananas und Honig in Verbindung mit unendlicher Saftigkeit. Ein wirkliches Geschmackserlebnis für alle Riesling-Liebhaber, die offen sind für Neuentdeckungen. Ein funkelnder Stern am Rieslinghimmel.
Kulinarische Empfehlung	Jakobsmuscheln in Safran-Honig-Soße mit Limetten-Risotto sowie sämtliche helle Fleisch- und Fischgerichte mit markanten Soßen
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Lagerpotential	10-15 Jahre

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE