



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# RIESLING RUDUS

## TROCKEN

### 2018



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <i>Qualitätsstufe</i>          | Réserve-Weine   |
| <i>Boden</i>                   | Muschelkalk   |
| <i>Lese</i>                    | Selektive Handlese am Ende der Weinlese   |
| <i>Ertrag</i>                  | 40 hl/ha  |
| <i>Vinifikation</i>            | 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau 9 Monate in zweijährigen Barriques, unfiltriert   |
| <i>Analyse</i>                 | Alkohol 13,5 %vol<br>Säure 6,6 g/l<br>Zucker 4,9 g/l  |
| <i>Charakter</i>               | 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. |
| <i>Kulinarische Empfehlung</i> | Jakobsmuscheln in Safran-Honig-Soße mit Limetten-Risotto sowie sämtliche helle Fleisch- und Fischgerichte mit markanten Soßen   |
| <i>Trinktemperatur</i>         | 8 - 10 °C   |
| <i>Lagerpotential</i>          | 10-15 Jahre   |

