



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

LEINSWEILER PINOT BLANC

TROCKEN

2022



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Ortsweine
<i>Boden</i>	Muschelkalk mit Loessaufage
<i>Lese</i>	Handlese zu Beginn der Weinlese
<i>Ertrag</i>	50 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 6,2 g/l Zucker 1,2 g/l
<i>Charakter</i>	Nobler und charaktvoller Weißburgunder, Birnenfrucht und reife Honigmelone, sehr dicht und kraftvoll mit gelungener Balance und schöner Säurestruktur.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Helles Fleisch und Fischgerichte, Meeresfrüchte wie bspw. Linguine mit Garnelen, Spargel
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C
<i>Lagerpotential</i>	8-10 Jahre

