Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# PINOT GRIS

## TROCKEN

## 2023




| | |
|---|---|
| *Qualitätsstufe* | VDP.Gutsweine |
| *Boden* | Ton mit Muschelkalk |
| *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<br>Säure 6,6 g/l<br>Zucker 0,8 g/l |
| *Charakter* | 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. |
| *Kulinarische Empfehlung* | Kalte und warme Vorspeisen und Terrinen vom Kalb oder Geflügel, pochiertes Kalbfleisch, gebratenes Geflügel, mild geräuchertes Fleisch, Peking-Ente und leicht asiatisch gewürztes Fleisch |
| *Trinktemperatur* | 7 - 9 °C |

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