Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# RIESLING

## TROCKEN

## 2023




| | |
|---|---|
| *Qualitätsstufe* | VDP.Gutsweine |
| *Boden* | Muschelkalk mit Lehmanteilen |
| *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 7,4 g/l<br>Zucker 1,8 g/l |
| *Charakter* | Lebendiger, aromatischer Riesling mit eleganter Zitrus- und Apfelfrucht und schönen Anklängen von Aprikose und Pfirsich. Erfrischende Säure und mineralische Spannung. Hervorragend balanciert! |
| *Kulinarische Empfehlung* | Fischgerichte, Meeresfrüchte und helle Fleischgerichte, ideal für asiatische Gerichte wie bspw. Sushi |
| *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