



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# RIESLING

## TROCKEN

### 2023



*Qualitätsstufe* VDP.Gutsweine

*Boden* Muschelkalk mit Lehnteilen

*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  
Säure 7,4 g/l  
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

