



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT BLANC

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Loesslehm

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 %vol
Säure 6,4 g/l
Zucker 0,6 g/l

Charakter Feiner, zurückhaltender Duft, doch dann im Mund überraschend offen mit reichlich Birne und Honigmelone, voller Saft und Kraft, lebendig und vielschichtig mit cremiger Säure, ungewöhnlich frischer, eleganter ausdrucksstarker Weißburgunder.

Kulinarische Empfehlung Idealer Spargelwein, Pasta mit Meeresfrüchten, Zander, Champignoncremesuppe, helle Schmorgerichte, sahnige Aufläufe und Salate

Trinktemperatur 7 - 9 °C

