



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CHARDONNAY

TROCKEN

2023



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Gutsweine
<i>Boden</i>	Ton mit Loesslehm-Auflage
<i>Ertrag</i>	60 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe.
<i>Analyse</i>	Alkohol 12,5 %vol Säure 6,2 g/l Zucker 0,1 g/l
<i>Charakter</i>	Lebendiger und fruchtiger Chardonnay mit reichhaltigem mineralischem Bukett, Zitrusnoten, Aromen von Akazienblüte, Mandel, Birne und Ananas fügen sich zu einem fruchtigen und lebendigen Chardonnay zusammen. Erfrischende balancierte Säure mit schöner klarer Struktur.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Helle Fleischgerichte wie Schweinelende, Kaninchen, Geflügel aber auch Fischgerichte wie Lachs und Thunfisch mit kräftigen Soßen sind passende Begleiter.
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C

