Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT NOIR SCHELMENSTÜCK

TROCKEN

2017



Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Loess
Lese	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
Analyse	Alkohol 13,5 %vol Säure 6 g/l Zucker 0,5 g/l
Charakter	Ein charaktervoller Spätburgunder mit viel Kraft, Tiefe und Potential. Bukett von Pflaume, Kirsche und Kräutern. Am Gaumen präzise rote und schwarze Früchte, herrliche Kräuteraromen gekrönt mit Spannung und unbändiger sinnlicher Anziehungskraft. Ein Schelm, der Böses dabei denkt.
Kulinarische Empfehlung	Wildgerichte, Taubenbrust gefüllt mit Foie Gras und kandierten Weintrauben
Trinktemperatur	17 - 19 °C
Lagerpotential	10-15 Jahre

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