



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Kalkhaltiger Ton- und Loessboden

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe.

Analyse Alkohol 11,5 %vol
Säure 7,3 g/l
Zucker 2,5 g/l

Charakter In der Nase Lychee, schwarze Johannis- und Stachelbeere, Holunderblüte gepaart mit Mango und Papaya. Im Gaumen setzen sich diese ausgeprägten Aromen fort und werden bereichert durch eine raffinierte Struktur, welche an jungen Brennesselschnitt und Basilikum erinnert. Der frische Säurenerv erhält die Spannung und Trinkfreude. Ein anhaltendes animierendes Geschmackserlebnis.

Kulinarische Empfehlung Dieser elegante Sauvignon Blanc ist der ideale Begleiter für den Sommer. Idealer Apéritif- und Spargelwein, Gerichte mit Ziegen- oder Roquefort-Käse, Seefisch und Schalentiere - oder einfach Solo auf der Terrasse.

Trinktemperatur 7 - 9 °C

