



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CUVÉE JOHAN ADAM HAUCK TROCKEN



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Loess, Ton, Kalk

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 20 Tage intensive
Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung
in passiven Barriquefässern

Analyse Alkohol 13 %vol
Säure 5,4 g/l
Zucker 0,1 g/l

Charakter Rotweincuvée aus Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und
Merlot. Klar strukturiert, fruchtig, würzig mit gehaltvollem
Charakter.

Kulinarische Empfehlung Kräftige Fleischgerichte, passt ideal zu Wild und
Rumpsteak, Kräftige Käse- und Salamisorten

Trinktemperatur 17 - 19 °C

