



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

LEINSWEILER RIESLING

EIGENSINN

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe VDP.Ortsweine

Boden Muschelkalk

Lese Handlese gegen Ende der Weinlese

Ertrag 50 hl/ha

Vinifikation 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen

Analyse Alkohol 12,5 %vol
Säure 7,3 g/l
Zucker 1,1 g/l

Charakter Hellgelb leuchtend rollt der Leinsweiler Riesling ins Glas und verströmt intensive Noten von Steinfrüchten, Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Aromatisch am Gaumen besticht der Wein mit ausgeprägter geradliniger Mineralität, erfrischender Säure und dem Geschmack von getrockneten Agrumen. Riesling auf den Punkt gebracht aus wurzelechten Reben.

Kulinarische Empfehlung Helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte

Trinktemperatur 7 - 9 °C

Lagerpotential 5-8 Jahre

