



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

TROCKEN

2023



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Loesslehm mit tonigem Untergrund
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese.
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, 9 Monate Ausbau in neuen Barriques und Tonneaux aus hochwertiger französischer Allier-Eiche, unfiltriert.
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 6,9 g/l Zucker 0,4 g/l
<i>Charakter</i>	Ein sehr komplexes Bouquet mit zarten Röstnoten und betonte gelbe Früchte, am Gaumen auch sehr fruchtbetont, kraftvoll mit gutem Gripp und schöner Länge. Ein großer Sauvignon Blanc mit großem Potential. "Der Sauvignon brilliert in dunklem Goldfarben und zeigt schon im Duft seine enorme Komplexität. Er erinnert an rote Johannisbeeren, Brombeeren, während der Holzeinsatz ihm eine wunderbare Kräuterigkeit verleiht. Beim Trinken spüren Sie seine reiche Art und dichte Struktur. Im Nachhall behält er Cassis und Brombeeren – ein Wein mit großem Potential!" (Natalie Lump)
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Krustentier-Gerichte, Fischsuppe, Aal und Räucherfisch
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 12 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

