



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.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Krustentier-Gerichte, Fischsuppe, Aal und Räucherfisch
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 12 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

