



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

LEINSWEILER PINOT BLANC LÖSSLEHM TROCKEN 2024



Qualitätsstufe VDP.Ortsweine

Boden Loesslehm

Lese Handlese zu Beginn 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 13 %vol
Säure 6,2 g/l
Zucker 0,9 g/l

Charakter Nobler und charaktvoller Weißburgunder, Birnenfrucht und reife Honigmelone, sehr dicht und kraftvoll mit gelungener Balance und schöner Säurestruktur.

Kulinarische Empfehlung Helles Fleisch und Fischgerichte, Meeresfrüchte wie bspw. Linguine mit Garnelen, Spargel

Trinktemperatur 7 - 9 °C

Lagerpotential 8-10 Jahre

