



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

PINOT NOIR SCHELMENSTÜCK

TROCKEN

2020



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Loess
<i>Lese</i>	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 6 g/l Zucker 0,5 g/l
<i>Charakter</i>	Ein tiefgründiger Pinot Noir mit intensiver Frische, Ausdruck, Tiefe und Potential. Bukett von roten reifen Früchten gepaart mit einer Würzigkeit von Wildkräutern. Aromen von reifen Schwarzkirschen entfalten sich im Mund, ergänzt durch feine Kräuternuancen und schließlich gekrönt mit Spannung und unbändiger sinnlicher Anziehungskraft. Ein Schelm, der Böses dabei denkt.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Wildgerichte, Taubenbrust gefüllt mit Foie Gras und kandierten Weintrauben
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

