

## - SIEGRIST-

## PINOT NOIR LÖSSRIEDEL

## TROCKEN

2015

Qualitätsstufe Réserve-Weine



Boden Loess

Lese Selektive Handlese am Ende der Weinlese

Ertrag 40 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive
Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der
Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate
Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche

Analyse Alkohol 13,5 %vol Säure 6,2 g/l Zucker 0,6 g/l

Charakter Feines Bukett von frühreifen roten Früchten. Frische Aromen von türkischer Pflaume, Sauerkirsche, Schlehe und Granatapfel. Eine spannende Säure und Straffheit entfalten sich am Gaumen, lebendig, fruchtig mit vielversprechendem Potential.

Kulinarische Empfehlung Canard à l'orange, Rumpsteak, Lammfleisch, Moussaka

Lagerpotential 10-15 Jahre

*Trinktemperatur* 17 - 19 °C



