



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# LEINSWEILER PINOT BLANC LÖSSLEHM TROCKEN 2025



*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 13,5 %vol  
Säure 7 g/l  
Zucker 4,3 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

