



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT GRIS

TROCKEN

2025



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Gutsweine
<i>Boden</i>	Ton mit Muschelkalk
<i>Ertrag</i>	60 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 6,8 g/l Zucker 0,6 g/l
<i>Charakter</i>	Angenehmer Duft nach Melone und Walnüssen. Geschmacksnuancen von Mango, Karamell, Honigmelone und Pfirsich. Feine ausgewogene Säure mit charaktervollem Körper und herrlichem Mundgefühl. Ein eleganter und charaktervoller Grauburgunder.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Kalte und warme Vorspeisen und Terrinen vom Kalb oder Geflügel, pochiertes Kalbfleisch, gebratenes Geflügel, mild geräuchertes Fleisch, Peking-Ente und leicht asiatisch gewürztes Fleisch
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C

