Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

RIESLING

TROCKEN

2025

Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Muschelkalk mit Lehmanteilen
Ertrag	60 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen
Analyse	Alkohol 12,5 %vol Säure 8 g/l Zucker 5,8 g/l
Charakter	Lebendiger, aromatischer Riesling mit eleganter Zitrus- und Apfelfrucht und schönen Anklängen von Aprikose und Pfirsich. Erfrischende Säure und mineralische Spannung. Hervorragend balanciert!
Kulinarische Empfehlung	Fischgerichte, Meeresfrüchte und helle Fleischgerichte, ideal für asiatische Gerichte wie bspw. Sushi
Trinktemperatur	7 - 9 °C

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE