



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

# LEINSWEILER CHARDONNAY HAGESTOLZ TROCKEN 2023



*Qualitätsstufe* VDP.Ortsweine

*Boden* Kalkiger Ton-Letten

*Lese* Selektive 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, 20% wurden 6 Monate in neuen Barriquefässern gelagert

*Analyse* Alkohol 13,5 %vol  
Säure 6,8 g/l  
Zucker 1 g/l

*Charakter* Exotische Aromen von Berberitze, Orangenblüte in der Nase und am Gaumen zarter Grip mit Papaya, Mango und Lychee. Ein sehr balancierter und charaktvoller Wein durch raffinierten Barrique-Einsatz.

*Kulinarische Empfehlung* Thunfisch Sushi, Fisch und helles Fleisch in kräftigen Saucen, herbstliche Pilzgerichte

*Trinktemperatur* 7 - 9 °C

*Lagerpotential* 8-10 Jahre

