Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT NOIR

TROCKEN

2024

Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Loess
Ertrag	60 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in passiven Barriquefässern
Analyse	Alkohol 12,5 %vol Säure 5,4 g/l Zucker 0,4 g/l
Charakter	Pinot Noir gehört zu den Paradesorten unseres Weingutes. Rubinrot glänzend verspricht er im Barrique ausgebaute Spätburgunder würzig-gehaltvollen Genuss. Er duftet intensiv nach roten und schwarzen Beerenfrüchten und Kirschen mit schöner, dezenter Eichenholznote. Elegant und gehaltvoll mit angenehmen Gerbstoffen brilliert der Wein am Gaumen begleitet von feiner Röstnote, Vanille- und Waldbeeraromen. Ein harmonisch und charaktervoller Spätburgunder.
Kulinarische Empfehlung	Kräftige Fleischgerichte, passt ideal zu Wild und Rumpsteak. Im Sommer leicht frappiert genießen.
Trinktemperatur	17 - 19 °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