



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 Rösnote, Vanille- und Waldbeeraromen. Ein harmonisch und charaktvoller Spätburgunder.

Kulinarische Empfehlung Kräftige Fleischgerichte, passt ideal zu Wild und Rumpsteak. Im Sommer leicht frappiert genießen.

Trinktemperatur 17 - 19 °C

