



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

SONNENBERG PINOT BLANC GG

TROCKEN

2025



Qualitätsstufe VDP.Grosse Lage

Boden Muschelkalk

Lese Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese

Ertrag 35 hl/ha

Vinifikation 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau im Edelstahl mit langem Hefelager, unfiltriert

Analyse Alkohol 12,5 %vol
Säure 6 g/l
Zucker 0,9 g/l

Charakter Ein intensiver und komplexer Wein: feine gelbe Frucht, Birne, Aprikose und florale Noten von hellen Blüten im Bouquet, am Gaumen animierende Zitrusnoten mit gutem Grip. Sehr elegant, harmonisch und nachhaltig. (Eichelmann 2026) Das neue Talent vom Sonnenberg!

Kulinarische Empfehlung Geschmortes Kaninchen in Mirabellen-Sahne-Sauce mit Kartoffelgratin

Trinktemperatur 7 - 9 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

