



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CHARDONNAY

TROCKEN

2025



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Ton mit Loesslehm-Auflage

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe.

Analyse Alkohol 13 %vol
Säure 6,6 g/l
Zucker 0,9 g/l

Charakter Lebendiger und fruchtiger Chardonnay mit reichhaltigem mineralischem Bukett, Zitrusnoten, Aromen von Akazienblüte, Mandel, Birne und Ananas fügen sich zu einem fruchtigen und lebendigen Chardonnay zusammen. Erfrischende balancierte Säure mit schöner klarer Struktur.

Kulinarische Empfehlung Helle Fleischgerichte wie Schweinelende, Kaninchen, Geflügel aber auch Fischgerichte wie Lachs und Thunfisch mit kräftigen Soßen sind passende Begleiter.

Trinktemperatur 7 - 9 °C

