



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

# SONNENBERG RIESLING GG

## TROCKEN

### 2011



*Qualitätsstufe* VDP.Grosse Lage

*Boden* Muschelkalk

*Lese* Selektive Handlese am Ende Weinlese

*Ertrag* 35 hl/ha

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

*Analyse* Alkohol 13 %vol  
Säure 7,6 g/l  
Zucker 1,8 g/l

*Charakter* Reife Noten von gelben Früchten gepaart mit feiner Mineralität des Muschelkalkbodens. Am Gaumen Pfirsich- und Aprikosengeschmack. Harmonische Säure. Ein komplexer, gereifter Wein für kulinarische Herausforderungen.

*Kulinarische Empfehlung* Seeteufel in Ingwersauce und gebratenem Romanesco, Forelle Müllerin Art mit Karamell-Kartoffeln, Mirabellen Kaninchen Lothringer Art

*Trinktemperatur* 17 - 19 °C

*Lagerpotential* 15-20 Jahre

