Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT BLANC RÉSERVE

TROCKEN

2014



Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Muschelkalk
Lese	Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau im Edelstahl mit langem Hefelager, unfiltriert
Analyse	Alkohol 14 %vol Säure 5,9 g/l Zucker 0,9 g/l
Charakter	Feine, hellwürzige Nase nach gelbem Apfel und Heu gefolgt von reifen Aromen von getrockneten Aprikosen, Mango, Maracuja. Tiefe elegante Frucht in Kombination mit filigraner und lebendiger Mineralität. Cremige Textur und harmonisch, balancierte Säure. Zeigt feinfruchtige Noblesse und elegante Spannung.
Kulinarische Empfehlung	Seeteufel mit Safran-Zitronen-Risotto, helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte,
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Lagerpotential	10-15 Jahre

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