



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT NOIR LÖSSRIEDEL

TROCKEN

2014



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Loess
<i>Lese</i>	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 5,9 g/l Zucker 0,1 g/l
<i>Charakter</i>	Animierende Aromen von reifen Kirschen, frische Frucht, türkischer Pflaume, Schlehe, Granatapfel und hellen roten Früchten. Am Gaumen beeindruckend straff, lebendig, sehr präsent fruchtig und kräftig, durchgereift, lebendige Säure, wirkt taufisch, kann locker noch ein paar Jahre, typische Pinot-Frucht, sehr cool.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Canard à l'orange, Rumpsteak, Lammfleisch, Moussaka
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

