



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, türkischer Pflaume, Granatapfel und hellen roten Früchten. Am Gaumen beeindruckend straff, lebendig, fruchtig und kräftig. Fester Körper, gut strukturiert, mit feiner Würze und zarter Frucht, vielschichtig und lang und elegant im Abgang.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Canard à l'orange, Rumpsteak, Lammfleisch, Moussaka
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

