



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

MERLOT RÉSERVE

TROCKEN

2018



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Lehmboden mit Tonuntergrund
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte 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 14 %vol Säure 5,9 g/l Zucker 1 g/l
<i>Charakter</i>	Die ausgeprägte Aromatik ist sehr vielschichtig und zeigt Noten von Maronen, feinem Eichenholz, Cassis, Kirschen, Pflaume, Johannisbeere und feinen Gewürzen. Eine samtige Rauch- und Vanillenote rundet diesen Merlot ab. Im Gaumen präsentiert er sich sehr geschmeidig mit einer eleganten Struktur, Charakterstärke und einem langen Abgang.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Entenbrust in Orangensoße, Gebratener Fasan in Portweinsoße
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

