

- SIEGRIST-

PINOT BLANC

TROCKEN

2022



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Loesslehm

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte

Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch

fein zermahlene Kieselalgen

Analyse Alkohol 12,5 %vol

Säure 6,1 g/l Zucker 1,6 g/l

Charakter Feiner, zurückhaltender Duft, doch dann im Mund

überraschend offen mit reichlich Birne und Honigmelone, voller Saft und Kraft, lebendig und vielschichtig mit cremiger Säure, ungewöhnlich frischer, eleganter

ausdrucksstarker Weißburgunder.

Kulinarische Empfehlung Idealer Spargelwein, Pasta mit Meeresfrüchten, Zander,

Champigoncremesuppe, helle Schmorgerichte, sahnige

Aufläufe und Salate

Trinktemperatur 7-9°C



