



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# CUVÉE JOHAN ADAM HAUCK

## TROCKEN

### 2018



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <i>Qualitätsstufe</i>          | VDP.Gutsweine  |
| <i>Boden</i>                   | Loess, Ton, Kalk   |
| <i>Ertrag</i>                  | 60 hl/ha   |
| <i>Vinifikation</i>            | Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in passiven Barriquefässern     |
| <i>Analyse</i>                 | Alkohol 13,5 %vol<br>Säure 5,4 g/l<br>Zucker 0,1 g/l   |
| <i>Charakter</i>               | Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Frühburgunder. Klar strukturiert, fruchtig, würzig mit gehaltvollem Charakter. |
| <i>Kulinarische Empfehlung</i> | Kräftige Fleischgerichte, passt ideal zu Wild und Rumpsteak, Kräftige Käse- und Salamisorten                                       |
| <i>Trinktemperatur</i>         | 17 - 19 °C   |

