

- SIEGRIST-

CUVÉE DI BRUNO





Qualitätsstufe Réserve-Weine

Boden Muschelkalk, Loess, Ton und Letten

Lese Selektive Handlese

Ertrag 40 hl/ha

Vinifikation Eine ungewöhnliche und extravagante Cuvée großer

gereifter Barriqueweine Pinot Gris und Chardonnay aus 2015 gekrönt mit einem starken Riesling 2017 aus dem

Sonnenberg.

Analyse Alkohol 14 %vol

Säure 8,2 g/l

Zucker 1,2 g/l

Charakter "Was für eine ungewöhnliche Cuvée (Pinot Gris,

Chardonnay und Riesling), was für ein Wein! Die leichte Reife von 2015 kombiniert mit der Frische von 2017 – das

ist sehr gut."

(Gault Millau 2020) Eine extravagante Komposition großer gereifter Barriqueweine Pinot Gris & Chardonnay aus 2015 gekrönt mit einem starken Riesling aus dem Sonnenberg 2017. Komplexe dichte Struktur, vibrierende Säure mit fordernden Tanninen. Ein Charakterwein mit

Ecken und Kanten.

Kulinarische Empfehlung Bouillabaisse sowie gereifte Käsesorten mit Feigen-

Chutney

Trinktemperatur 18 - 20 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre



