



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

LEINSWEILER RIESLING HEIDENBÄUMEL –MAGNUM– TROCKEN

2020



Qualitätsstufe VDP.Ortsweine

Boden Muschelkalk

Lese Handlese gegen Ende der Weinlese

Ertrag 50 hl/ha

Vinifikation 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen

Analyse Alkohol 12 %vol
Säure 7,6 g/l
Zucker 6,4 g/l

Charakter Intensive Noten von Stein- und Zitrusfrüchten, aber auch eine vegetative Note nach feinen Kräutern. Im Mund füllig, charaktervoll und aromatisch mit vibrierender Säure. Ein sehr stoffiger Wein mit großer Komplexität und herrlicher Länge.

Kulinarische Empfehlung Helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte, asiatische Gerichte

Trinktemperatur 7 - 9 °C

Lagerpotential 8-10 Jahre

