



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

PINOT GRIS WOLLMESHEIMER MÜTTERLE -MAGNUM- TROCKEN 2020



Qualitätsstufe VDP.Erste Lage

Boden Ton mit Landschneckenkalk

Lese Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese

Ertrag 40 hl/ha

Vinifikation 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau und Lagerung in neuen Barriques aus Pfälzer Eiche für 9 Monate, unfiltriert

Analyse Alkohol 13,5 %vol
Säure 6,5 g/l
Zucker 1,3 g/l

Charakter Der Wein duftet hellhefig-nussig aus dem Glas, leicht minzig, weißer Nougat mit Pistazien, griffige, kalkige Mineralität. Aromen von Karamell, Orange, Biskuit und Vanille. Fordernd, feinnervig und elegant. Sehr komplexe Struktur mit bemerkenswerter Tiefgründigkeit. "Schon unsere Väter Väterle trank Wollmesheimer Mütterle" so lautet der ortsüblicher Spruch, der auf die Jahrhunderte alte Spitzenlage hinweist.

Kulinarische Empfehlung Kalbsragout mit Pfifferlingen sowie Kalbsrollbraten mit Wirsing-Soufflé

Trinktemperatur 8 - 10 °C

Lagerpotential 10-15 Jahre

Auszeichnungen Falstaff Grauburgunder Trophy 2022 – 92+ Punkte

