Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CHARDONNAY RÉSERVE
-MAGNUM-
TROCKEN
2018

Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Loesslehm
Lese	Selektive Handlese
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	Dieser Chardonnay wurde als Most in Barriquefässern ca. 24 Monate gelagert und batonniert. Dieser Wein lag bis zu seiner Abfüllung auf der feinen Hefe und wurde unfiltriert in Flaschen abgefüllt.
Analyse	Alkohol 14 %vol Säure 5,6 g/l Zucker 0,9 g/l
Charakter	Eine Legende der Südpfalz – kraftvoll, unverwechselbar, cremig, reife Früchte mit zartwürzigem Nachhall. Feine Röstaromen, etwas Kokos, schöne Würzigkeit gepaart mit unvergleichbarem Schmelz und geschliffener Eleganz durch gekonnten Barrique-Einsatz, ein Wein mit Tiefgang und viel Kraft.
Kulinarische Empfehlung	Gegrillter Hummer und Langusten
Trinktemperatur	9 - 12 °C
Lagerpotential	mindestens 15 Jahre

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

19 10 VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE