Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CHARDONNAY RÉSERVE
-MAGNUM-
TROCKEN
2019

Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Ton-Letten mit Kalkeinlagerungen
Lese	Selektive Handlese in der Mitte der Leseperiode
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau 2 Jahre in neuen Barriques aus Palatina-Eiche, unfiltriert
Analyse	Alkohol 14 %vol Säure 6,8 g/l Zucker 1,3 g/l
Charakter	Strahlendes, intensives Goldgelb – kraftvoll, ohne jedoch überladen zu wirken. Der Lösslehmboden gibt ihm einen unverwechselbaren Charakter. Noten von Vanille, Toffee, Kokos und Agrumen. Generöses Mundgefühl, runde cremige Struktur, delikate Textur, sinnlicher, lebhafter, zartwürziger Nachhall. Eine Legende der Südpfalz mit großer Finesse.
Kulinarische Empfehlung	Gegrillter Hummer und Langusten, helle Fleischgerichte in kräftigen Soßen, Fisch und Meeresfrüchte
Trinktemperatur	9 - 12 °C
Lagerpotential	bis zu 20 Jahren

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