Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SAUVIGNON BLANC RÉSERVE
-MAGNUM-
TROCKEN
2017



Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Loesslehm mit tonigem Untergrund
Lese	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese.
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, 9 Monate Ausbau in neuen Barriques und Tonneaux aus hochwertiger französischer Allier-Eiche, unfiltriert.
Analyse	Alkohol 14,5 %vol Säure 8,2 g/l Zucker 0,6 g/l
Charakter	Die Robe mit kräftiger strohgelber Farbe und goldenen Reflexen. In die Nase ein intensiver Duft nach reifen Kiwis, Stachelbeeren, Feigen und exotischen Früchten wie Lycee, Ananas und Maracuja. Am Gaumen ist der Wein sehr eindrücklich und dominant mit einer animierenden und gut balancierten Säure. Das schöne Finale begeistert mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten.
Kulinarische Empfehlung	Krustentier-Gerichte, Fischsuppe, Aal und Räucherfisch
Trinktemperatur	8 - 12 °C
Lagerpotential	15-20 Jahre

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

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

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