



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CABERNET-SAUVIGNON RÉSERVE -MAGNUM- TROCKEN 2018



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Randschollenverwerfung
<i>Lese</i>	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
<i>Analyse</i>	Alkohol 14,5 %vol Säure 5,8 g/l Zucker 0,5 g/l
<i>Charakter</i>	Intensive Aromen nach reifen Holunderbeeren, gegrillten Paprikaschoten und etwas Schokolade. Am Gaumen reife dunkle Beerenfrüchte wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Apfelbeeren sowie reife Pflaumen und würzige Noten. Ein lebhafter Auftritt mit wunderschön strukturierten Tanninen, die dem Wein Eleganz und Komplexität verleihen.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Gebratener Rehrücken, Kaninchen, Wild mit Preiselbeeren, Lammfilet
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

