



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

PINOT NOIR SCHELMENSTÜCK -MAGNUM- TROCKEN 2016



Qualitätsstufe Réserve-Weine

Boden Loess

Lese Selektive Handlese am Ende der Weinlese

Ertrag 40 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriquefässern aus Pfälzer Eiche

Analyse Alkohol 13,5 %vol
Säure 5,3 g/l
Zucker 0,2 g/l

Charakter Ein charaktvoller Spätburgunder mit viel Kraft, Tiefe und Potential. Bukett von Pflaume, Kirsche und Kräutern. Am Gaumen präzise rote und schwarze Früchte, herrliche Kräuteraromen gekrönt mit Spannung und unbändiger sinnlicher Anziehungskraft. Ein Schelm, der Böses dabei denkt.

Kulinarische Empfehlung Wildgerichte, Taubenbrust gefüllt mit Foie Gras und kandierten Weintrauben

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 10-15 Jahre

