



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# KALMIT PINOT NOIR GG TROCKEN 2016



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Grosse Lage
<i>Boden</i>	Landschneckenkalk
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese
<i>Ertrag</i>	35 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erhalten, Ertragsreduzierung durch Traubenteilung, selektive Handlese, Transport der Maische durch Gravitation ohne mechanische Belastung, intensive Maischegärung von ca. 15 Tagen in kleinen Bütten bei dreimaligem Untertauchen der Maische pro Tag von Hand, sanfte Kelterung mit 0,6 bar, 18 Monate Lagerung in Barriques aus Palatina Eiche
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 5,7 g/l Zucker 0,4 g/l
<i>Charakter</i>	"Der Kalmit zeigt im Bouquet dezente Röstnoten, dunkle Kirschfrucht und kräutrige Noten, besitzt am Gaumen Kraft, Frische, eine gute Struktur mit noch jugendlichen Tanninen, Länge und Potential." Eichelmann 2021
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Lammkarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin mit Rotweibirnen
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

