Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

KALMIT PINOT NOIR GG

TROCKEN

2016



Qualitätsstufe	VDP.Grosse Lage
Boden	Landschneckenkalk
Lese	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese
Ertrag	35 hl/ha
Vinifikation	Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstahlung 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
Analyse	Alkohol 13,5 %vol Säure 5,7 g/l Zucker 0,4 g/l
Charakter	"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 Beim Weinguide Meiningers Rotweinpreis in der Kategorie gereifte Rotweine erreicht unser Pinot Noir den 2. Platz (92 Punkte). "Feine florale Tönung im Duft, Macis und kurz gezogener Rooibos-Tee, auch Hagebutte, zarte helle Rauchnoten, saftig, sehr geschmeidig, dichtund doch leichtfüßig, zartes Salz"
Kulinarische Empfehlung	Lammkarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin mit Rotweinbirnen
Trinktemperatur	17 - 19 °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