Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# CHARDONNAY

## TROCKEN

## 2022




| | |
|---|---|
| *Qualitätsstufe* | VDP.Gutsweine |
| *Boden* | Ton mit Loesslehm-Auflage |
| *Ertrag* | 60 hl/ha |
| *Vinifikation* | Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen |
| *Analyse* | Alkohol 12,5 %vol<br>Säure 6,3 g/l<br>Zucker 0,8 g/l |
| *Charakter* | Lebendiger und fruchtiger Chardonnay mit reichhaltigem mineralischem Bukett, Zitrusnoten, Agrumen und Aromen von Akazienblüte, Mandel, Birne und Ananas fügen sich zu einem fruchtigen und lebendigen Chardonnay zusammen. Erfrischende balancierte Säure mit schöner klarer Struktur. |
| *Kulinarische Empfehlung* | Helle Fleischgerichte wie Schweinelende, Kaninchen, Geflügel aber auch Fischgerichte wie Lachs und Thunfisch mit kräftigen Soßen sind passende Begleiter. |
| *Trinktemperatur* | 7 - 9 °C |

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