Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# LEINSWEILER RIESLING EIGENSINN

## TROCKEN

## 2022




| | |
|---|---|
| *Qualitätsstufe* | VDP.Ortsweine |
| *Boden* | Muschelkalk |
| *Lese* | Handlese gegen Ende der Weinlese |
| *Ertrag* | 50 hl/ha |
| *Vinifikation* | 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen |
| *Analyse* | Alkohol 12 %vol<br>Säure 7,5 g/l<br>Zucker 0,8 g/l |
| *Charakter* | Hellgelb leuchtend rollt der Leinsweiler Riesling ins Glas und verströmt intensive Noten von Steinfrüchten, Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Aromatisch am Gaumen besticht der Wein mit ausgeprägter geradliniger Mineralität, erfrischender Säure und dem Geschmack von getrockneten Agrumen. Riesling auf den Punkt gebracht aus wurzelechten Reben. |
| *Kulinarische Empfehlung* | Helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte |
| *Trinktemperatur* | 7 - 9 °C |
| *Lagerpotential* | 5-8 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