



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# PINOT GRIS WOLLMESHEIMER MÜTTERLE TROCKEN 2021



*Qualitätsstufe* VDP.Erste Lage

*Boden* Ton mit Landschneckenkalk

*Lese* Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese

*Ertrag* 40 hl/ha

*Vinifikation* 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau und Lagerung in neuen Barriques aus Pfälzer Eiche für 9 Monate, unfiltriert

*Analyse* Alkohol 13 %vol  
Säure 6,5 g/l  
Zucker 3 g/l

*Charakter* Der Wein funkelt in bronze-gold und besticht schon im Duft mit seiner floralen Art.  
Reifer Typ, Haselnuss, Bratapfel; am Gaumen nicht zu reif, aber schön üppig, etwas Frische durch Phenolik, Zitruszesten.  
"Schon unsere Väter Väterle trank Wollmesheimer Mütterle" so lautet der ortsüblicher Spruch, der auf die Jahrhunderte alte Spitzenlage hinweist.

*Kulinarische Empfehlung* Kalbsragout mit Pfifferlingen sowie Kalbsrollbraten mit Wirsing-Soufflé

*Trinktemperatur* 8 - 10 °C

*Lagerpotential* 10-15 Jahre

