Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT GRIS WOLLMESHEIMER MÜTTERLE

TROCKEN

2022



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 7,1 g/l Zucker 0,4 g/l
Charakter	Der Wein funkelt in bronze-gold und besicht schon im Duft mit seiner floralen Art - denken Sie an Kirschblüten. Dann gesellen sich Aromen an Mandeln, Sandelholz und Kirschen erinnernd hinzu. Beim Trinken wirkt er mit seiner kraftvollen Art sehr imposant und bleibt lange im Nachhall. "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

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