Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT GRIS

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Ton mit Muschelkalk
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 Säure 6,6 g/l Zucker 0,8 g/l
Charakter	Angenehmer Duft nach Melone und Walnüssen. Geschmacksnuancen von Mango, Karamell, Honigmelone und Pfirsich. Feine ausgewogene Säure mit charaktervollem Körper und herrlichem Mundgefühl. Ein eleganter und charaktervoller Grauburgunder.
Kulinarische Empfehlung	Kalte und warme Vorspeisen und Terrinen vom Kalb oder Geflügel, pochiertes Kalbfleisch, gebratenes Geflügel, mild geräuchertes Fleisch, Peking-Ente und leicht asiatisch gewürztes Fleisch
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