



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CHARDONNAY RÉSERVE

TROCKEN

2020



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Ton-Letten mit Kalkeinlagerungen
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Leseperiode
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau 2 Jahre in neuen Barriques aus Palatina-Eiche, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 5,4 g/l Zucker 1,2 g/l
<i>Charakter</i>	Strahlendes, intensives Goldgelb – kraftvoll, ohne jedoch überladen zu wirken. Der Lösslehm Boden gibt ihm einen unverwechselbaren Charakter. Noten von Vanille, Toffee, Kokos und Aromen. Generöses Mundgefühl, runde cremige Struktur, delikate Textur, sinnlicher, lebhafter, zartwürziger Nachhall. Eine Legende der Südpfalz mit großer Finesse.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Gegrillte Dorade oder Tintenfisch, Meeresfrüchte, helle Fleischgerichte in kräftigen Soßen
<i>Trinktemperatur</i>	9 - 12 °C
<i>Lagerpotential</i>	bis zu 20 Jahren

