



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

RIESLING

TROCKEN

2023



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Gutsweine
<i>Boden</i>	Muschelkalk mit Lehmantteilen
<i>Ertrag</i>	60 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen
<i>Analyse</i>	Alkohol 12,5 %vol Säure 7,4 g/l Zucker 1,8 g/l
<i>Charakter</i>	Lebendiger, aromatischer Riesling mit eleganter Zitrus- und Apfelfrucht und schönen Anklängen von Aprikose und Pfirsich. Erfrischende Säure und mineralische Spannung. Hervorragend balanciert!
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Fischgerichte, Meeresfrüchte und helle Fleischgerichte, ideal für asiatische Gerichte wie bspw. Sushi
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C

