Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT BLANC

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Loesslehm
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 %vol Säure 6,4 g/l Zucker 0,6 g/l
Charakter	Feiner, zurückhaltender Duft, doch dann im Mund überraschend offen mit reichlich Birne und Honigmelone, voller Saft und Kraft, lebendig und vielschichtig mit cremiger Säure, ungewöhnlich frischer, eleganter ausdrucksstarker Weißburgunder.
Kulinarische Empfehlung	Idealer Spargelwein, Pasta mit Meeresfrüchten, Zander, Champigoncremesuppe, helle Schmorgerichte, sahnige Aufläufe und Salate
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