



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

PINOT NOIR SCHELMENSTÜCK

TROCKEN

2017



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Loess
<i>Lese</i>	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 6 g/l Zucker 0,5 g/l
<i>Charakter</i>	Ein charaktervoller Spätburgunder mit viel Kraft, Tiefe und Potential. Bukett von Pflaume, Kirsche und Kräutern. Am Gaumen präzise rote und schwarze Früchte, herrliche Kräuteraromen gekrönt mit Spannung und unbändiger sinnlicher Anziehungskraft. Ein Schelm, der Böses dabei denkt.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Wildgerichte, Taubenbrust gefüllt mit Foie Gras und kandierten Weintrauben
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

