Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Kalkhaltiger Ton- und Loessboden
Ertrag	60 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe.
Analyse	Alkohol 11,5 %vol Säure 7,3 g/l Zucker 2,5 g/l
Charakter	In der Nase Lychee, schwarze Johannis- und Stachelbeere, Holunderblüte gepaart mit Mango und Papaya. Im Gaumen setzen sich diese ausgeprägten Aromen fort und werden bereichert durch eine raffinierte Struktur, welche an jungen Brennesselschnitt und Basilikum erinnert. Der frische Säurenerv erhält die Spannung und Trinkfreude. Ein anhaltendes animierendes Geschmackserlebnis.
Kulinarische Empfehlung	Dieser elegante Sauvignon Blanc ist der ideale Begleiter für den Sommer. Idealer Apéritif- und Spargelwein, Gerichte mit Ziegen- oder Roquefort-Käse, Seefisch und Schalentiere - oder einfach Solo auf der Terrasse.
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