



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

PINOT NOIR SCHELMENSTÜCK -MAGNUM- TROCKEN 2017



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Loess
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte 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 charaktvoller Spätburgunder mit viel Kraft, Tiefe und Potential. Präzise rote und schwarze Früchte, herrliche Kräuteraromen gekrönt mit 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

