



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CUVÉE JOHAN ADAM HAUCK

TROCKEN



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Gutsweine
<i>Boden</i>	Loess, Ton, Kalk
<i>Ertrag</i>	60 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 20 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in passiven Barriquefässern
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 5,4 g/l Zucker 0,1 g/l
<i>Charakter</i>	Rotweincuvée aus Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot. Klar strukturiert, fruchtig, würzig mit gehaltvollem Charakter.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Kräftige Fleischgerichte, passt ideal zu Wild und Rumpsteak, Kräftige Käse- und Salamisorten
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C

