



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CUVÉE MADELEINE TROCKEN



<i>Qualitätsstufe</i>	Literweine
<i>Ertrag</i>	50 ha/lh
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 5,3 g/l Zucker 0,1 g/l
<i>Charakter</i>	Spannende Rotwein-Cuvée aus 60% Cabernet-Sauvignon, 20% Pinot Madeleine und 20% Pinot Noir. Nach einem rassigen Bukett von schwarzen und roten Früchten mit Pfefferanklängen überrascht dieser Rotwein durch eine samtige und kräftige Struktur, feine Kräuteraromen verbinden sich mit Beerenaromen zu einer herrlichen Harmonie und machen ihn zu einem perfekten Essensbegleiter.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Rindfleisch, Wild, Lamm, Wurst und Schinken sowie Käse.
<i>Trinktemperatur</i>	15 - 18 °C
<i>Lagerpotential</i>	5-8 Jahre

