



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

RIESLING RUDUS -MAGNUM- TROCKEN 2018



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Muschelkalk
<i>Lese</i>	Selektive Handlese am Ende der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau 9 Monate in zweijährigen Barriques, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 6,6 g/l Zucker 4,9 g/l
<i>Charakter</i>	Ein großer Riesling aus wurzelechten Reben im Barrique ausgebaut. Aromen von Grapefruit, Limette, reifem Apfel, Ananas und Honig in Verbindung mit unendlicher Saftigkeit. Ein wirkliches Geschmackserlebnis für alle Riesling-Liebhaber, die offen sind für Neuentdeckungen.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Jakobsmuscheln in Safran-Honig-Soße mit Limetten-Risotto sowie sämtliche helle Fleisch- und Fischgerichte mit markanten Soßen
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 10 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

