Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

LEINSWEILER RIESLING EIGENSINN

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe	VDP.Ortsweine
Boden	Muschelkalk
Lese	Handlese gegen Ende der Weinlese
Ertrag	50 hl/ha
Vinifikation	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen
Analyse	Alkohol 12,5 %vol Säure 7,3 g/l Zucker 1,1 g/l
Charakter	Hellgelb leuchtend rollt der Leinsweiler Riesling ins Glas und verströmt intensive Noten von Steinfrüchten, Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Aromatisch am Gaumen besticht der Wein mit ausgeprägter geradliniger Mineralität, erfrischender Säure und dem Geschmack von getrockneten Agrumen. Riesling auf den Punkt gebracht aus wurzelechten Reben.
Kulinarische Empfehlung	Helle Fleischgerichte, Fisch und Meeresfrüchte
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Lagerpotential	5-8 Jahre

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