



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

SONNENBERG PINOT BLANC GG TROCKEN 2023



Qualitätsstufe VDP.Grosse Lage

Boden Muschelkalk

Lese Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese

Ertrag 35 hl/ha

Vinifikation 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau im Edelstahl mit langem Hefelager, unfiltriert

Analyse Alkohol 13,5 %vol
Säure 5,9 g/l
Zucker 1,2 g/l

Charakter Geschliffener Weißburgunder mit klarer Frucht, Birne, Holunderblüte und Aprikose, elegantem Schmelz und guter Länge. Ein charaktervoller und eleganter Wein.

Kulinarische Empfehlung Kalbsragout in Champignon-Sahne-Sauce mit Thymianrisotto

Trinktemperatur 7 - 9 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

