Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Loesslehm mit tonigem Untergrund
Lese	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese.
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, 9 Monate Ausbau in neuen Barriques und Tonneaux aus hochwertiger französischer Allier-Eiche, unfiltriert.
Analyse	Alkohol 13,5 %vol Säure 6,9 g/l Zucker 0,4 g/l
Charakter	Ein sehr komplexes Bouquet mit zarten Röstnoten und betonte gelbe Früchte, am Gaumen auch sehr fruchtbetont, kraftvoll mit gutem Gripp und schöner Länge. Ein großer Sauvignon Blanc mit großem Potential. "Der Sauvignon brilliert in dunklem Goldfarben und zeigt schon im Duft seine enorme Komplexität. Er erinnert an rote Johannisbeeren, Brombeeren, während der Holzeinsatz ihm eine wunderbare Kräuterigkeit verleiht. Beim Trinken spüren Sie seine reiche Art und dichte Struktur. Im Nachhall behält er Cassis und Brombeeren – ein Wein mit großem Potential!" (Natalie Lumpp)
Kulinarische Empfehlung	Krustentier-Gerichte, Fischsuppe, Aal und Räucherfisch
Trinktemperatur	8 - 12 °C
Lagerpotential	15-20 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