Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

JUBILÄUMS PINOT

TROCKEN

2022

Qualitätsstufe	VDP.Ortsweine
Boden	Loess
Lese	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese
Ertrag	50 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in vorwiegend neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
Analyse	Alkohol 13 %vol Säure 5,2 g/l Zucker 0,1 g/l
Charakter	Dieser große Jubiläums Pinot (aus 100% Spätburgunder) ist eine Hommage an Thomas Siegrist und unser Weingut. Das schöne Bouquet, erinnert an Pflaumenmus, Schattenmorelle, Datteln, umrahmt von einer feinen Kräutrigkeit mit leichten Nelkenanklängen, entfaltet sich im Mund zu einem großen Geschmackserlebnis. Charaktervolle Tannine, getragen von einer eleganten Spannung, nehmen uns in Empfang. Die herrliche burgundische Säure und Kühle verleihen diesem Wein eine angenehme Frische. Die intensiven Aromen von reifer Pflaume,Schwarzkirsche, Datteln und filigranen exotischen Gewürzen geben diesem Spätburgunder eine eindrückliche Intensität und Tiefgründigkeit, die wir von Thomas Siegrist nur allzu gut kannten. Ein Parade Pinot Noir mit ausgefeilter Struktur und Rückgrat. Im Abgang enthüllen sich eine lang anhaltende Tiefe und Aromenpräsenz, die beeindrucken und zur Reflexion einladen. Ein starker, großer Rotwein, den Thomas Siegrist im Faß jedesmal als sehr ausdrucksvollen Wein ansprach. Zum Wohl!
Kulinarische Empfehlung	Pfälzer Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4
19 10 VDP. PRÄDIKATSWEINGUT
[illegible] 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE