Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

MERLOT RÉSERVE

TROCKEN

2022



Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Lehmboden mit Tonuntergrund
Lese	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese
Ertrag	40 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
Analyse	Alkohol 13,5 %vol Säure 5,9 g/l Zucker 0,9 g/l
Charakter	Die ausgeprägte Aromatik ist sehr vielschichtig und zeigt Noten von Maronen, feinem Eichenholz, Cassis, Kirschen, Pflaume, Johannisbeere und feinen Gewürzen. Eine samtige Rauch- und Vanillenote rundet diesen Merlot ab. Im Gaumen präsentiert er sich sehr geschmeidig mit einer eleganten Struktur, Charakterstärke und einem langen Abgang.
Kulinarische Empfehlung	Entenbrust in Orangensoße, Gebratener Fasan in Portweinsoße
Trinktemperatur	17 - 19 °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