Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT NOIR SCHELMENSTÜCK

TROCKEN

2020



Qualitätsstufe	Réserve-Weine
Boden	Loess
Lese	Selektive Handlese am Ende 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 und gebrauchten Barriquefässern aus Pfälzer Eiche
Analyse	Alkohol 14 %vol Säure 6 g/l Zucker 0,5 g/l
Charakter	Ein tiefgründiger Pinot Noir mit intensiver Frische, Ausdruck, Tiefe und Potential. Bukett von roten reifen Früchten gepaart mit einer Würzigkeit von Wildkräutern. Aromen von reifen Schwarzkirschen entfalten sich im Mund, ergänzt durch feine Kräuternuancen und schließlich gekrönt mit Spannung und unbändiger sinnlicher Anziehungskraft. Ein Schelm, der Böses dabei denkt.
Kulinarische Empfehlung	Wildgerichte, Taubenbrust gefüllt mit Foie Gras und kandierten Weintrauben
Trinktemperatur	17 - 19 °C
Lagerpotential	10-15 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