



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

SONNENBERG PINOT NOIR GG

TROCKEN

2019



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Grosse Lage
<i>Boden</i>	Muschelkalk
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese
<i>Ertrag</i>	35 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstahlung zu erhalten, Ertragsreduzierung durch Traubenteilung, selektive Handlese, Transport der Maische durch Gravitation ohne mechanische Belastung, intensive Maischegärung von ca. 15 Tagen in kleinen Bütten bei dreimaligem Untertauchen der Maische pro Tag von Hand, sanfte Kelterung mit 0,6 bar, 18 Monate Lagerung in Barriques aus Palatina Eiche
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 5,5 g/l Zucker 0,2 g/l
<i>Charakter</i>	"Dunkel Frucht, Pflaume und kräutrige Noten im Bouquet mit Luft öffnet sich der Wein langsam und es kommen auch Aromen von Schwarzkirsche und Waldboden dazu, am Gaumen besitzt er Kraft, eine gute Struktur, frische Säure und Potential." Eichelmann 2022
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Boeuf Rossini (Rinderfilet mit Foie Gras) mit Trüffel-Bandnudeln in Calvados-Sahne-Sauce
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

