



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

KALMIT PINOT NOIR GG TROCKEN 2017



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Grosse Lage
<i>Boden</i>	Landschneckenkalk
<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 13,5 %vol Säure 4,8 g/l Zucker 0,4 g/l
<i>Charakter</i>	Ein großer Spätburgunder mit viel Potential. Ein Bukett aus Schwarzkirschen und feiner Kräutrigkeit. Herrliche Aromen von Feigen- und Pflaumenkompott. Feine Röstnoten und tiefe, frische Kraft und Struktur.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Lammkarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin mit Rotweibirnen
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

