



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

KALMIT PINOT NOIR GG TROCKEN 2018



Qualitätsstufe VDP.Grosse Lage

Boden Landschneckenkalk

Lese Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese

Ertrag 35 hl/ha

Vinifikation 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

Analyse Alkohol 13,5 %vol
Säure 5,7 g/l
Zucker 0,6 g/l

Kulinarische Empfehlung Lammkarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin mit Rotweibirnen

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

