



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT BLANC

TROCKEN

2025



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Gutsweine
<i>Boden</i>	Loesslehm
<i>Ertrag</i>	60 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 6,6 g/l Zucker 2,7 g/l
<i>Charakter</i>	Feiner, zurückhaltender Duft, doch dann im Mund überraschend offen mit reichlich Birne und Honigmelone, voller Saft und Kraft, lebendig und vielschichtig mit cremiger Säure, ungewöhnlich frischer, eleganter ausdrucksstarker Weißburgunder.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Idealer Spargelwein, Pasta mit Meeresfrüchten, Zander, Champignoncremesuppe, helle Schmorgerichte, sahnige Aufläufe und Salate
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C

