



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT GRIS

TROCKEN

2025



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Ton mit Muschelkalk

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen

Analyse Alkohol 13 %vol
Säure 6,8 g/l
Zucker 0,6 g/l

Charakter Angenehmer Duft nach Melone und Walnüssen. Geschmacksnuancen von Mango, Karamell, Honigmelone und Pfirsich. Feine ausgewogene Säure mit charaktervollem Körper und herrlichem Mundgefühl. Ein eleganter und charaktervoller Grauburgunder.

Kulinarische Empfehlung Kalte und warme Vorspeisen und Terrinen vom Kalb oder Geflügel, pochiertes Kalbfleisch, gebratenes Geflügel, mild geräuchertes Fleisch, Peking-Ente und leicht asiatisch gewürztes Fleisch

Trinktemperatur 7 - 9 °C

