Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

LEINSWEILER CHARDONNAY HAGESTOLZ

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe	VDP.Ortsweine
Boden	Kalkiger Ton-Letten
Lese	Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese
Ertrag	50 hl/ha
Vinifikation	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen, 20% wurden 6 Monate in neuen Barriquefässern gelagert
Analyse	Alkohol 13,5 %vol Säure 6,8 g/l Zucker 1 g/l
Charakter	Exotische Aromen von Berberitze, Orangenblüte in der Nase und am Gaumen zarter Grip mit Papaya, Mango und Lychee. Ein sehr balancierter und charaktervoller Wein durch raffinierten Barrique-Einsatz.
Kulinarische Empfehlung	Thunfisch Sushi, Fisch und helles Fleisch in kräftigen Saucen, herbstliche Pilzgerichte
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Lagerpotential	8-10 Jahre

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE