



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SONNENBERG RIESLING GG

TROCKEN

2024



| | |
|--------------------------------|--|
| <i>Qualitätsstufe</i> | VDP.Grosse Lage |
| <i>Boden</i> | Muschelkalk |
| <i>Lese</i> | Selektive Handlese am Ende der Weinlese |
| <i>Ertrag</i> | 35 hl/ha |
| <i>Vinifikation</i> | 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau im Edelstahl mit langem Hefelager, unfiltriert |
| <i>Analyse</i> | Alkohol 13 %vol Säure 7,3 g/l Zucker 0,5 g/l |
| <i>Charakter</i> | Klare Aromen von Aprikose und Ananas sowie kräutrig-mineralische Noten. Am Gaumen viel Frucht mit gutem Grip und langem Nachklang. Elegante Säurestruktur mit mineralischer Finesse. (Eichelmann 2026) Das neue Talent vom Sonnenberg. |
| <i>Kulinarische Empfehlung</i> | Gegrillter Tintenfisch, Moules marinières und Schweinelendchen asiatisch |
| <i>Trinktemperatur</i> | 7 - 9 °C |
| <i>Lagerpotential</i> | 15-20 Jahre |

