



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SONNENBERG PINOT BLANC GG

TROCKEN

2024



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Grosse Lage
<i>Boden</i>	Muschelkalk
<i>Lese</i>	Selektive Handlese zu Beginn 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 12,5 %vol Säure 6 g/l Zucker 0,9 g/l
<i>Charakter</i>	Ein intensiver und komplexer Wein: feine gelbe Frucht, Birne, Aprikose und florale Noten von hellen Blüten im Bouquet, am Gaumen animierende Zitrusnoten mit gutem Grip. Sehr elegant, harmonisch und nachhaltig. (Eichelmann 2026) Das neue Talent vom Sonnenberg!
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Geschmortes Kaninchen in Mirabellen-Sahne-Sauce mit Kartoffelgratin
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C
<i>Lagerpotential</i>	15-20 Jahre

