Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# PINOT GRIS WOLLMESHEIMER MÜTTERLE

## TROCKEN

## 2023




| | |
|---|---|
| *Qualitätsstufe* | VDP.Erste Lage |
| *Boden* | Ton mit Landschneckenkalk |
| *Lese* | Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese |
| *Ertrag* | 40 hl/ha |
| *Vinifikation* | 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau und Lagerung in neuen Barriques aus Pfälzer Eiche für 9 Monate, unfiltriert |
| *Analyse* | Alkohol 13,5 %vol<br>Säure 6,1 g/l<br>Zucker 0,8 g/l |
| *Charakter* | Der Wein funkelt in bronze-gold und besicht schon im Duft mit seiner floralen Art - denken Sie an Kirschblüten. Dann gesellen sich Aromen an Mandeln, Sandelholz und Kirschen erinnernd hinzu. Beim Trinken wirkt er mit seiner kraftvollen Art sehr imposant und bleibt lange im Nachhall.<br>"Schon unsere Väter Väterle trank Wollmesheimer Mütterle“ so lautet der ortsüblicher Spruch, der auf die Jahrhunderte alte Spitzenlage hinweist. |
| *Kulinarische Empfehlung* | Kalbsragout mit Pfifferlingen sowie Kalbsrollbraten mit Wirsing-Soufflé |
| *Trinktemperatur* | 8 - 10 °C |
| *Lagerpotential* | 10-15 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