



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
Säure 6,1 g/l
Zucker 0,8 g/l

Charakter Der Wein funkelt in bronze-gold und besiedelt 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.

"Schon unsere Väter Väterle trank Wollmesheimer Mütterle" so lautet der ortsübliche 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

