Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CHARDONNAY

TROCKEN

2025



Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Ton mit Loesslehm-Auflage
Ertrag	60 hl/ha
Vinifikation	Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe.
Analyse	Alkohol 13 %vol Säure 6,6 g/l Zucker 0,9 g/l
Charakter	Lebendiger und fruchtiger Chardonnay mit reichhaltigem mineralischem Bukett, Zitrusnoten, Aromen von Akazienblüte, Mandel, Birne und Ananas fügen sich zu einem fruchtigen und lebendigen Chardonnay zusammen. Erfrischende balancierte Säure mit schöner klarer Struktur.
Kulinarische Empfehlung	Helle Fleischgerichte wie Schweinelende, Kaninchen, Geflügel aber auch Fischgerichte wie Lachs und Thunfisch mit kräftigen Soßen sind passende Begleiter.
Trinktemperatur	7 - 9 °C

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