



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT BLANC RÉSERVE

TROCKEN

2015



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Muschelkalk
<i>Lese</i>	Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, sanfte Kelterung, Ausbau im Edelstahltank mit langem Hefelager, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol Säure 6,5 g/l Zucker 2,1 g/l
<i>Charakter</i>	Feine, hellwürzige Nase nach gelbem Apfel und Heu gefolgt von reifen Aromen von getrockneten Aprikosen, Mango, Maracuja. Tiefe elegante Frucht in Kombination mit lebendiger Mineralität. Cremige Textur und harmonisch, balancierte Säure. Zeigt feinfruchtige Noblesse und elegante Spannung. Sehr charaktervoll wie der Sonnenjahrgang 2015.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Gegrillte Dorade mit Couscous und orientalischem Gemüse, helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

