



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

RIESLING RUDUS

TROCKEN

2014



<i>Qualitätsstufe</i>	Réserve-Weine
<i>Boden</i>	Muschelkalk
<i>Lese</i>	Selektierte Handlese am Ende der Weinlese
<i>Ertrag</i>	40 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau 9 Monate in zweijährigen Barriques, unfiltriert
<i>Analyse</i>	Alkohol 12,5 %vol Säure 8,3 g/l Zucker 2 g/l
<i>Charakter</i>	Ein großer Riesling aus wurzelechten Reben im Barrique ausgebaut. Aromen von Grapefruit, Limette, Apfel, Ananas und Honig in Verbindung mit unendlicher Saftigkeit. Ein wirkliches Geschmackserlebnis für alle Riesling-Liebhaber, die offen sind für Neuentdeckungen. Ein funkelnender Stern am Rieslinghimmel.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Gegrillte Dorade mit feiner Roquefort-Sahne-Soße, helle Fleisch- und Fischgerichte mit markanten Soßen
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 10 °C
<i>Lagerpotential</i>	10-15 Jahre

