Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT GRIS WOLLMESHEIMER MÜTTERLE

TROCKEN

2019



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 7,1 g/l Zucker 3,1 g/l
Charakter	Der Wein duftet hellhefig-nussig aus dem Glas, leicht minzig, weißer Nougat mit Pistazien, griffige, kalkige Mineralität. Aromen von Karamell, Orange, Biskuit und Vanille. Fordernd, feinnervig und elegant. Sehr komplexe Struktur mit bemerkenswerter Tiefgründigkeit. "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