Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# KALMIT PINOT NOIR GG

## TROCKEN

## 2015

| | |
|---|---|
| *Qualitätsstufe* | VDP.Grosse Lage |
| *Boden* | Landschneckenkalk |
| *Lese* | Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese |
| *Ertrag* | 35 hl/ha |
| *Vinifikation* | Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstahlung zu erhalten, Ertragsreduzierung durch Traubenteilung, selektive Handlese, Transport der Maische durch Gravitation ohne mechanische Belastung, intensive Maischegärung von ca. 15 Tagen in kleinen Bütten bei dreimaligem Untertauchen der Maische pro Tag von Hand, sanfte Kelterung mit 0,6 bar, 18 Monate Lagerung in Barriques aus Palatina Eiche |
| *Analyse* | Alkohol 14 %vol<br>Säure 5,1 g/l<br>Zucker 0,2 g/l |
| *Charakter* | Prägnante Akzente - Mokka und Cassis, umspielt von zartem Rauch. Beerige vitale Aromen treffen am Gaumen auf frische Säure und anschmiegsame, mediterrane Kräutrigkeit, die nachhaltig am Gaumen haften bleibt. Tiefgründig, charakterstark und grandios im Nachhall. |
| *Kulinarische Empfehlung* | Gegrillte Straussensteaks in Whisky-Sahne Sauce mit gebackenen Süsskartoffeln |
| *Trinktemperatur* | 17 - 19 °C |
| *Lagerpotential* | 15-20 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