



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CHARDONNAY HAGESTOLZ

TROCKEN

2018



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Ortsweine
<i>Boden</i>	Kalkiger Ton-Letten
<i>Lese</i>	Selektive Handlese zu Beginn der Weinlese
<i>Ertrag</i>	50 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen, 20% wurden 6 Monate in neuen Barriquefässern gelagert
<i>Analyse</i>	Alkohol 13,5 %vol Säure 6,1 g/l Zucker 0,6 g/l
<i>Charakter</i>	Exotische Aromen von Berberitze, Orangenblüte in der Nase und am Gaumen zarter Grip mit Papaya, Mango und Lychee. Ein sehr balancierter und charaktvoller Wein durch raffinierten Barrique-Einsatz.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Thunfisch Sushi, Fisch und helles Fleisch in kräftigen Saucen, herbstliche Pilzgerichte
<i>Trinktemperatur</i>	7 - 9 °C
<i>Lagerpotential</i>	8-10 Jahre

