



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

CHARDONNAY HAGESTOLZ

– MAGNUM –

TROCKEN

2017



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Ortsweine
<i>Boden</i>	Kalkiger Ton-Letten
<i>Lese</i>	Selektive Handlese in der Mitte 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 6,6 g/l Zucker 2 g/l
<i>Charakter</i>	Ein herrlich gereifter Wein. 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. Schöne Säurestruktur.
<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

