



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT TROCKEN 2015



Qualitätsstufe VDP.Ortsweine

Boden Kalkgestein und Loess

Lese Selektive Handlese am Ende der Weinlese

Ertrag 50 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen sowie passiven Barriquefässern aus Pfälzer Eiche

Analyse Alkohol 13,5 %vol
Säure 5,6 g/l

Charakter Gelungene Cuvée mit großartiger Trinkreife, schöne Fruchtkonzentration, Vanille und Schokolade, ein klein wenig Kräuter, klar, direkt, kraftvoll, viel Substanz, gut eingebundene Tannine, schöner Abgang

Kulinarische Empfehlung Klassische Wildgerichte, Rind- und Lammfleisch aber auch optimal zu kräftigen Pilzgerichten

Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 10-12 Jahre

