



RIESLING „SL“

Großheppacher Steingröble

Jahrgang:	2016
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	88°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	Ganztraubenpressung, 10 Std. Pressdauer
Ausbau:	10 Monate spontan im 500 L Tonneau-Fass und 300 L Edelstahltank vergoren.
Besonderheit:	nur alte Anlagen (43 Jahre), bringt die Mineralität schön zum Ausdruck
Flaschengröße:	0,75 l

Analytische Daten

Restzucker:	4,2 g/l
Säure:	7,2 g/l
Alkohol	12,5 % vol.

Weinbeschreibung: Intensive Frucht von Pfirsich, Mango und Papaya. Dichte, straffe Struktur. Die 43 Jahre alten Reben verleihen dem TOP-Riesling viel Mineralität und eine sehr gute Entwicklungsfähigkeit.