



## RIESLING ESSENZ

### Trockenbeerenauslese

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Jahrgang:                | 2019   |
| Lage:                    | Großheppacher Steingruble  |
| Boden:                   | bunter Mergelboden   |
| Mostgewicht:             | 157°Oechsle  |
| Erntemenge:              | 10 l/ar  |
| Traubenverarbeitung:     | Trauben gequetscht, 8 Std. Standzeit   |
| Ausbau:                  | gekühlt vergoren im Edelstahl  |
| Weinbeschreibung:        | Dichte, konzentrierte Aromatik von edlen Aromen tropischer Früchte sowie eine kristallklare Riesling-Frucht, gepaart mit feinen Aromen der Honigmelone bezaubern bei dieser Trockenbeerenauslese |
| Auszeichnung:            | 91 Punkte Wein-Plus  |
| Flaschengröße:           | 0,375 l  |
| <b>Analytische Daten</b> |  |
| Restzucker:              | 214,5 g/l  |
| Säure:                   | 7,7 g/l  |
| Alkohol                  | 8 % vol.   |