



RIESLING „SL“ trocken Großheppacher Steingröble

Jahrgang:	2019
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	95°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	Ganztraubenpressung, 6 Std. Pressdauer
Ausbau:	12 Monate spontan im 500 L Tonneau-Fass vergoren.
Besonderheit:	nur alte Anlagen (44 Jahre), bringt die Mineralität schön zum Ausdruck
Flaschengröße:	0,75l

Analytische Daten

Restzucker:	4,7 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol	12,5 % vol.

Weinbeschreibung: Intensive Frucht von Pfirsich, Mango und Papaya. Dichte, straffe Struktur. Die 44 Jahre alten Reben verleihen dem TOP-Riesling viel Mineralität und eine sehr gute Entwicklungsfähigkeit.