



## RIESLING

\*vom bunten Mergel\* trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	89°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	6,3 g/l
Alkohol:	12,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	6-stündige Ganztraubenpressung,
Ausbau:	gekühlte Spontangärung, 10 Monate auf der Feinhefe
Besonderheit:	nur alte Anlagen (25-40 Jahre) Bringt die Mineralität schön zum Ausdruck
Weinbeschreibung:	Aromen von vollreifen Aprikosen & Zitrusfrüchten. Ein belebender und eleganter Riesling mit saftigen Fruchtaromen im Gaumen.



In Großheppach und Geradstetten ist die Formation des bunten Mergels mächtiger ausgebildet als in anderen Gemeinden. Wir haben auf diesen bunten Mergel Formationen viele auch alte Weinberge vor allem mit Riesling und Spätburgunder im Anbau. Es ist uns über jahrelangen separaten Ausbau dieser Lagen aufgefallen, dass die warmen Lagen, wie auch der Ausdruck des Terroirs vom „bunten Mergel“ zu sehr authentischen Weinen führt. Daher bauen wir seit dem Jahrgang 2011 die Weinberge von Riesling und Spätburgunder getrennt aus. Die bunte Mergel Formation ist eine sehr stein- und kalkreiche Formation, welche die tagsüber eingestrahelte Sonne besonders gut speichert und nachts wieder abgibt. Daher zeigen diese Weine aus diesen Lagen immer eine sehr gut ausgereifte Frucht, mit guter Fülle bei bleibender Eleganz.