



RIESLING „SL“ trocken  
Großheppacher Steingröble

Jahrgang:	2020
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	94°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	Ganztraubenpressung, 6 Std. Pressdauer
Ausbau:	12 Monate spontan im 500 L Tonneau-Fass Vergoren und weitere 6 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe. Unfiltriert abgefüllt.
Besonderheit:	nur alte Anlagen (45 Jahre), bringt die Mineralität schön zum Ausdruck
Flaschengröße:	0,75 l

**Analytische Daten**

Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	6,2 g/l
Alkohol	13 % vol.

Weinbeschreibung: Intensive Frucht von Pfirsich, Mango und Papaya. Dichte, straffe Struktur. Die 45 Jahre alten Reben verleihen dem TOP-Riesling viel Mineralität und eine sehr gute Entwicklungsfähigkeit.