



RIESLING „SL“ trocken, Großheppacher Steingrüble

Jahrgang: 2022

Boden: bunter Mergelboden

Mostgewicht: 90°Oechsle

Erntemenge: 35 l/ar

Flaschengröße: 0,75 l

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 6,0 g/l

Alkohol: 13,5 % vol.

Ausbau: Gequetschte Trauben 12 Stunden mazeriert, 5 Std. Pressdauer
12 Monate spontan im 300l Fass vergoren auf der Gärhefe.
Unfiltriert abgefüllt.

Weinbeschreibung: Nur alte Anlagen (48 Jahre), die die Mineralität schön zum Ausdruck bringen. Intensive Frucht von Pfirsich, Mango und Papaya. Dichte, straffe Struktur. Die 48 Jahre alten Reben verleihen dem TOP-Riesling viel Mineralität und eine sehr gute Entwicklungsfähigkeit.

“SL” steht für eine selektierte Lese.

