



RIESLING „SL“ trocken, Großheppacher Steingrube

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 selektionierte Lese.