



RIESLING „SL“  
Großheppacher Steingröble  
trocken

|                      |                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jahrgang:            | 2018                                                                                                                                                                                               |
| Boden:               | bunter Mergelboden                                                                                                                                                                                 |
| Mostgewicht:         | 94°Oechsle                                                                                                                                                                                         |
| Erntemenge:          | 35 l/ar                                                                                                                                                                                            |
| Restzucker:          | 4,5 g/l                                                                                                                                                                                            |
| Säure:               | 6,3 g/l                                                                                                                                                                                            |
| Alkohol              | 13 %vol.                                                                                                                                                                                           |
| Flaschengröße:       | 0,75 l                                                                                                                                                                                             |
| Traubenverarbeitung: | Ganztraubenpressung, 10 Std. Pressdauer<br>12 Monate spontan im 500 L Tonneau-Fass vergoren.                                                                                                       |
| Weinbeschreibung:    | Intensive Frucht von Pfirsich, Mango und Papaya.<br>Dichte, straffe Struktur. Die 44 Jahre alten Reben verleihen dem<br>TOP-Riesling viel Mineralität und eine sehr gute<br>Entwicklungsfähigkeit. |