



2019er Riesling Heppenheimer Stemmler Kabinett trocken

Artikelnummer 146

Weinbeschreibung Der Riesling präsentiert sich typisch in der Nase. Apfel-, Citrus- und Aprikosenaromen machen diesen Wein komplett. Die spritzige Säurestruktur macht den Weißwein belebend.

Boden Geprägt wird der Heppenheimer Stemmler durch Quarzitböden, Granodiorit und Flugsand. Weine, die auf Quarzit wachsen, sind besonders würzig und besitzen eine pikante Säure.

Weinempfehlung Passend zu Fischgerichten oder leichten Vorspeisen

Analysedaten

Restzucker:	7,8 g/l
Gesamtsäure:	6,9 g/l
Alkoholgehalt:	12,0 %vol.

Trinktemperatur 10 – 12 °C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 042 20

Auszeichnung Goldene Preismünze Landesweinprämierung

