



# 2019er Riesling Heppenheimer Stemmler Spätlese trocken

**Artikelnummer** 846

**Weinbeschreibung** Klassische Riesling-Nase mit viel Frucht nach grünem Apfel, Pfirsich und etwas Zitrusfrüchten. Begleitet von einer feinen mineralischen Note.

**Analysedaten**  
 Restzucker: 8,2 g/l  
 Gesamtsäure: 7,2 g/l  
 Alkoholgehalt: 12,0 %vol.

**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 Gemüsepfanne, leichte Speisen, Pastagerichten

**Trinktemperatur** 10 – 12 °C

**Amtliche Prüfungs-Nr.** 51004 034 20

**Auszeichnung** Goldene Preismünze Landesweinprämierung

