



# 2020er Riesling Heppenheimer Stemmler Kabinett trocken

Artikelnummer 146

**Weinbeschreibung** Der Riesling präsentiert sich typisch in der Nase. Apfel-, Citrus- und Aprikosenaromen machen diesen Wein komplett. Eine leichte mineralische Note lässt den Wein sehr lebendig wirken.

**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 Pastagerichten oder leichten Vorspeisen

**Analysedaten**  
Restzucker: 8,0 g/l  
Gesamtsäure: 6,5 g/l  
Alkoholgehalt: 12,5 %vol.

**Trinktemperatur** 10 – 12 °C

**Amtliche Prüfungs-Nr.** 51004 054 21

**Auszeichnung** Goldene Preismünze Landesweinprämierung

