



Die Gärung dieses Weins erfolgt ausschließlich mit wilden Hefen im Holzfass, ohne Zugabe von Enzymen oder Schönungsmitteln. Der Ausbau erstreckt sich über mindestens 18 Monate auf der Hefe. Im Glas findet sich ein kräftig duftiger Riesling wieder. Zitronengras, Limette und Schiefergestein verschmelzen harmonisch und vereinen sich mit den Aromen von Grün- und Schwarztee. Auf dem Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer vollen Cremigkeit und Reichhaltigkeit, wobei deutliche Noten von Hefe und Schieferwürze sich unter die üppigen Aromen mischen.

Farbe Weiß

Gebinde 1 / 3.000 l

**Verschluss** Naturkorken

**Alkoholgehalt** 12.5 %Vol

|                                   |                                                                     |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Allergene und Zusatzstoffe</b> | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite

|                  |                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------|
| Inverkehrbringer | Weingut Heymann-Löwenstein<br>56333 Winnigen<br>DE |
|------------------|----------------------------------------------------|