

Heideboden Spätlese

2025 Prädikatswein süß 750ml

Sorte:	Chardonnay und Sämling
variety:	Chardonnay und Sämling
Herkunft:	Ried Neubruch
source:	Ried Neubruch
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel with about 18°C
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2026 – 2032
drinking maturity:	2026 – 2032
Gesamt Zucker:	64,7 g/l
reducing sugars:	64,7 g/l
Titrierbare Säure:	5,7 g/l
total acidity:	5,7 g/l
Alkohol:	10% vol.
alcohol:	10% vol.
Weinbeschreibung:	Exotische Früchte, Apfel- und Birnennote; harmonische Säure mit fein eingebundener Restsüße, ideal zu Frucht-desserts und Käse oder einfach solo genießen.
wine description:	Exotic fruits, notes of apple and pear; harmonious acidity with finely integrated residual sweetness, ideal with fruit desserts and cheese or simply to be enjoyed on its own.

