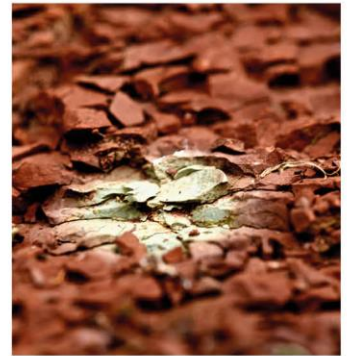


SPIEGELBERG

VDP.GROSSES GEWÄCHS®



Süd – Südost



20 – 35 %



5000 – 7000
Stock/ha



210 – 250
m ü. NN



Pinot Gris
(Grauburgunder)
>35 Jahre alte
Reben



roter Gesteins-
mergel



Erdmittelalter
160 Mio. Jahre



12,58 ha

Auf dem Hügelzug soll ein römischer Signalturm gestanden haben, von dem man mittels eines polierten Kupfer-Spiegels Nachrichten weitergeleitet hat. Der „Tiefenbacher Spiegelberg“ liegt direkt oberhalb des Weinortes Tiefenbach. Eine Besonderheit ist die Süd-Südostexposition. Der direkt oberhalb liegende Laubwald spendet dem oberen Teil der Lage bereits zum frühen Nachmittag hin Schatten. Trotz der warmen Lage bleibt somit die Säure lange stabil. Das besondere Mikroklima in Verbindung mit dem roten, sehr eisenhaltigen Kalkgestein, ergibt einen Pinot Gris mit einem unverwechselbaren Schmelz, feiner Würze und einer fast staubigen Mineralität.

Jahrgang 2020

Vinifikation

- gequetschte ganze Trauben
- 4h Standzeit
- Spindelpresse
- Spontangärung
- vergoren in: 500l Tonneau
- 12 Monate Vollhefelager im Holz, anschließend Vermählung und 10 Monate Feinhefelager im Edelstahl
- unfiltriert

Verkostungsnotiz Gault Millau Geröstete Kräuter, ganz leichte Petrolnote. Im Nachhall auch eine feine Beerenfrucht und leichte Restsüße.

Trinktemperatur 9 – 11 °C

Speisebegleitung Kraftvolle, aromatische Speisen, mediterrane Küche, Pilzgerichte, gegrillter Salzwasser-Fisch

Alkoholgehalt in % vol.	12,97	Restzucker in g/l	0,4	Säure in g/l	5,9
-------------------------	-------	-------------------	-----	--------------	-----

WEINGUT HEITLINGER

Vinothek: Am Mühlberg 3 | 76684 Östringen-Tiefenbach
07259/9112-0 | info@weingut-heitlinger.de

