SUPPLEMENTARY DATA
Nguyen, T., Zimmermann, D., Müller, J., & Durner, D. (2023). Soil types as extrinsic cues differentially shape sensory perception of German Riesling wine. *OENO One*, *58(3)*.
https://doi.org/10.20870/oeno-one.2024.58.4.7918

Supplementary data

SUPPLEMENTARY TABLE 1. Information provided by the producers of the wines used in this study.

Wine	Soil	*Ort* (Village)	Region	Vintage	Retail Price/Bottle (€)	Alcohol (% v/v)	Residual Sugar (g/L)	Titratable Acidity (g/L)
B1	*Buntsandstein* (colored sandstone)	Oberndorf	Nahe	2020	12,00	12,5	6,9	9,0
B2	*Buntsandstein*	Windesheim	Nahe	2020	16,00	12,0	6,5	7,5
B3	*Buntsandstein*	Gutenberg	Nahe	2020	14,00	13,0	1,8	6,0
B4	*Buntsandstein*	Birkweiler	Pfalz	2020	24,00	13,0	4,9	7,3
B5	*Buntsandstein*	Deidesheim	Pfalz	2020	19,00	12,5	1,4	6,4
L1	*Löß* (loess)	Hattenheim	Rheingau	2021	16,00	12,0	5,0	7,5
L2	*Löß*	Hattenheim	Rheingau	2021	14,00	12,5	6,7	7,9
L3	*Löß*	Oestrich	Rheingau	2020	18,00	12,5	3,3	8,0
L4	*Löß*	Erbach	Rheingau	2020	11,00	12,5	0,9	8,5
L5	*Löß*	Wöllstein	Rheinhessen	2020	10,00	12,5	5,9	8,4
M1	*Muschelkalk* (shell-bearing limestone)	Frankweiler	Pfalz	2020	35,00	11,5	1,3	7,6
M2	*Muschelkalk*	Laumersheim	Pfalz	2020	27,00	12,5	1,2	6,6
M3	*Muschelkalk*	Appenheim	Rheinhessen	2020	30,00	12,5	1,7	7,6
M4	*Muschelkalk*	Elsheim	Rheinhessen	2020	13,00	13,5	0,4	6,4
M5	*Muschelkalk*	Gau-Algesheim	Rheinhessen	2021	18,00	12,5	3,8	7,4
S1	*Schiefer* (slate)	Graach	Mosel	2021	22,00	12,5	6,6	7,1
S2	*Schiefer*	Neef	Mosel	2020	18,00	12,5	5,2	7,8
S3	*Schiefer*	Briedel	Mosel	2020	19,00	12,0	3,1	6,4
S4	*Schiefer*	Piesport	Mosel	2020	13,00	12,0	5,3	7,7
S5	*Schiefer*	Dalberg	Nahe	2020	26,00	12,5	4,8	7,9