

CHRISTIAN



Heußler



2024 RIESLING TROCKEN

88 Punkte Best of Riesling 2025!

Der Pfälzer Klassiker in der Literflasche ... feine Citrusnoten mit Frische und eleganter Säurestruktur.

BODEN von Sandsteinböden des Rhodter Schloßberg

ERTRAG 85hl/ha

VINIFIKATION Temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank zwischen 17-20 C°

frühes Abtrennen von der Vollhefe nach der Gärung, nur kurze Lagerung auf der Feinhefe, zeitnahe Filtration und Abfüllung (meist Januar/Februar)
zum Erhalt der Feinfruchtigkeit und Frische !

GENUSS Allrounder
Schorle!

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre

ARTIKELNUMMER 106-24

TRINKTEMPERATUR 8,0 °C

ANALYSE A 12,2 %vol · S 7,4 g/l · RZ 7,5 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 75,0 kJ (18 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,71 g

DAVON ZUCKER 0,75 g

