CHRISTIAN HEUßLER

RHODT UNTER RIETBURG

2024 GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE

Eleganter ,nicht zu überladener Duft nach Litchi, Rosen und etwas Honig.
Safige Frucht im Geschmack mit angenehm eingebundener Restsüße und Eleganz.
Rhodt unter Rietburg gilt als Gewürztraminerdorf und hat eine lange Tradition im Anbau des Traminers !
In einem Brief an den damaligen Pfalzgrafen lobte der damalige Renovator bereits 1591 mit den Worten:
"Der Rodamer (Rhodter) Wein, sonderlich der von lauter Tramunder (Traminer), so in der Haselecken gewachsen, übertrifft und hat das Lob vor allem Wein, so an dem itzt erzelten langen Gebürg von Basel-bis gein Köln wächst"

LESE	Selektive Handlese
BODEN	von tiefgründigen Lehmböden des Rhodter Klosterpad
ERTRAG	55hl/ ha
VINIFIKATION	Gezügelte Gärung bei 18 Grad, unterbrechen der Gärung bei ca. 30g/l Restzucker durch Kühlung des Gärtanks. Dadurch verbleibt eine feine natürliche Restsüße im Wein danach Ausbau auf der Feinhefe bis zur Füllung
GENUSS	Aperitiv, süße Nachspeisen, Käse,
LAGERFÄHIGKEIT	6-10 Jahre
ARTIKELNUMMER	117
TRINKTEMPERATUR	8,0 °C
ANALYSE	A 12,5 %vol · S 5,3 g/l · RZ 30 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT	85,0 kJ (20 kcal)
KOHLENHYDRATE	3,99 g
DAVON ZUCKER	3g

WEINGUT CHRISTIAN HEUßLER MÜHLGASSE 5 D-76835 RHODT UNTER RIETBURG
TELEFON 06323-2235 INFO@HEUSSLER-WEIN.DE WWW.HEUSSLER-WEIN.DE