

CHRISTIAN



heußler



2024 CHARDONNAY TROCKEN RHODTER ROSENGARTEN



Typischer Duft nach gelben Früchten, etwas Mais und dezenter Holzwürze; mineralische Noten und zarte Gelbfrucht im Geschmack; feiner, frischer Abgang.

LESE Selektive Lese

BODEN Kalkmergel

LAGE Rhodter Rosengarten

ERTRAG 50hl/ha

VINIFIKATION 12 Std. Maischzeit vor dem Pressen.
500 Ltr. im gebrauchten Tonneau Eichenfass auf der Vollhefe ausgebaut.
400 Ltr. im Edelstahlfass geleagert. Kurz vor der Füllung Mitte April wieder zusammengeführt.

GENUSS zu überbackenem Fleisch oder Gemüse, Schalen- und Krustentieren

LAGERFÄHIGKEIT 8 Jahre

ARTIKELNUMMER 113

TRINKTEMPERATUR 9,0 °C

ANALYSE A 13,1 %vol · S 6 g/l · RZ 4,5 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 78,0 kJ (19 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,48 g

DAVON ZUCKER 0,45 g