

CHRISTIAN



Heußler



2022 SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Intensive, typische Nase nach Cassis, Minze und Brennesel,
belebend- frische Fruchtstruktur
Goldene Kammerpreismünze

BODEN	Sandstein
VINIFIKATION	Temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank
LAGERFÄHIGKEIT	4 Jahre
ARTIKELNUMMER	115
TRINKTEMPERATUR	8,0 °C
ANALYSE	A 12 %vol · S 7,2 g/l · RZ 8,3 g/l

