

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

