

CHRISTIAN



Heußler



## 2022 RIESLING TROCKEN - GRANIT - RHODTER SCHLOSSBERG

In sich ruhende, kühle Gelbfrucht die mit der Zeit im Glas an Mineralität gewinnt;  
Der lange Hefekontakt verleiht dem Wein eine würzige, saftige Frucht mit Eleganz und für Riesling eher milder Säurestruktur.  
87 Punkte bei Best of Riesling 2022!



LESE Handlese

BODEN Granitverwitterung

LAGE 'Rhodter Schloßberg

ERTRAG 58 hl

VINIFIKATION 100% Spontangärung bis Ende Januar  
Einmalige Filtration

GENUSS Vielseitiger Essensbegleiter der perfekt zu Fleisch, Fisch und Käse passt und natürlich zur klassischen Pfäler Küche!

LAGERFÄHIGKEIT 8 Jahre

ARTIKELNUMMER 101

TRINKTEMPERATUR 8,0 °C

ANALYSE A 12 %vol · S 7,7 g/l · RZ 7,3 g/l