

CHRISTIAN



Heußler



2023 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.



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 12,5 %vol · S 6,3 g/l · RZ 6,3 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 76,0 kJ (18 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,6 g

DAVON ZUCKER 0,6 g