

CHRISTIAN



Heußler



2024 GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE



Eleganter, nicht zu überladener Duft nach Litchi, Rosen und etwas Honig.

Safige Frucht im Geschmack mit angenehm eingebundener Restsüße und Eleganz.

Rhodt unter Rietburg gilt als Gewürztraminerdorf und hat eine lange Tradition im Anbau des Traminers!

In einem Brief an den damaligen Pfalzgrafen lobte der damalige Renovator bereits 1591 mit den Worten:

"Der Rodamer (Rhodter) Wein, sonderlich der von lauter Tramunder (Traminer), so in der Haselecken gewachsen, übertrifft und hat das Lob vor allem Wein, so an dem itzt erzelten langen Gebürg von Basel-bis gein Köln wächst"

LESE Selektive Handlese

BODEN von tiefgründigen Lehmböden des Rhodter Klosterpad

ERTRAG 55hl/ ha

VINIFIKATION Gezügelte Gärung bei 18 Grad, unterbrechen der Gärung bei ca. 30g/l Restzucker durch Kühlung des Gärtanks. Dadurch verbleibt eine feine natürliche Restsüße im Wein danach Ausbau auf der Feinhefe bis zur Füllung

GENUSS Aperitiv, süße Nachspeisen, Käse,

LAGERFÄHIGKEIT 6-10 Jahre

ARTIKELNUMMER 117

TRINKTEMPERATUR 8,0 °C

ANALYSE A 12,5 %vol · S 5,3 g/l · RZ 30 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 85,0 kJ (20 kcal)

KOHLENHYDRATE 3,99 g