CHRISTIAN HEUßLER

RHODT UNTER RIETBURG

2024 SAUVIGNON BLANC TROCKEN
–FUMÉ–



	Wechselspiel von Cassisnoten und Holzwürze, lange anhaltender Abgang
LESE	Handlese
BODEN	Roter Sandstein
LAGE	Rhodter Schloßberg
ERTRAG	40hl/ha
VINIFIKATION	6 Monate im Tonneaufass gereift
LAGERFÄHIGKEIT	6 Jahre
ARTIKELNUMMER	132
TRINKTEMPERATUR	8,0 °C
ANALYSE	A 12,8 %vol · S 6,2 g/l · RZ 6 g/l
	100 ml enthalten durchschnittlich:
BRENNWERT	77,0 kJ (18 kcal)
KOHLENHYDRATE	1,61 g
DAVON ZUCKER	0,6 g

WEINGUT CHRISTIAN HEUßLER MÜHLGASSE 5 D-76835 RHODT UNTER RIETBURG
TELEFON 06323-2235 INFO@HEUSSLER-WEIN.DE WWW.HEUSSLER-WEIN.DE