

CHRISTIAN



Heußler



2023 CHARDONNAY TROCKEN RHODTER ROSENGARTEN



Typischer Duft nach gelben Früchten, etwas Mais und dezenter Holzwürze; mineralische Noten und zarte Gelbfrucht im Geschmack; feiner, cremiger Abgang.

LESE Selektive Lese

BODEN Kalkmergel

LAGE Rhodter Rosengarten

ERTRAG 50hl/ha

VINIFIKATION 12 Std. Maischestandzeit vor dem Pressen.
500 Ltr. im gebrauchten Tonneau Eichenfass auf der Vollhefe
ausgebaut.
400 Ltr. im Edelstahlfass geleast. Kurz vor der Füllung Mitte
April wieder zusammengeführt.

GENUSS zu überbackenem Fleisch oder Gemüse, Schalen- und
Krustentieren

LAGERFÄHIGKEIT 6 Jahre

ARTIKELNUMMER 113-23

TRINKTEMPERATUR 9,0 °C

ANALYSE A 13,5 %vol · S 6,1 g/l · RZ 7 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 82,0 kJ (20 kcal)

KOHLHYDRATE 1,77 g

DAVON ZUCKER 0,7 g