Fürstlich Castell'sche Domäne



2025 WEISS & GRAU
TROCKEN
VDP.GUTSWEIN

SENSORIK
Williams-Birne & Mirabelle in der Nase. Die Streuobstwiese und feine Kräuterwürze zeigt sich auch am Gaumen. Einladend saftig, mit feinem Schmelz und einem tollen Spiel aus Frucht und Harmonie macht diese Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder Freude.

AUSBAU
Ausbau im Edelstahltank

HERKUNFT
Franken, Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur:	8-10 °C
Reifefähigkeit:	2-3 Jahre
Glasempfehlung:	Weißweinglas / Universalglas

ANALYSE

Alkohol:	12 %vol.
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	6,6 g/l

Enthält Sulfite.

AP-Nummer:	5000-005-26
Artikelnummer:	135
Erhältlich in:	0,75l

Fürstlich Castell'sches Domäne
Schlossplatz 5 / 97355 Castell
Telefon: 09325 601-60
E-Mail: weingut@castell.de

Nachhaltig zertifiziert Sustainably certified EcoStep WEIN+
19 10 VDP.WEINGUT