



2025 CASTELLER SILVANER TROCKEN VDP.ORTSWEIN



SENSORIK

Williams Birne und Boskoop-Apfel vereinen sich in der Nase mit würzigen Anklängen von getrockneten Wildkräutern. Frische und Struktur sorgen für einen angenehm kühlen Eindruck am Gaumen. Die spürbare Mineralität des feingrusigen Gipskeupers wird durch einen eleganten Holzeindruck getragen. Casteller Terroir in reinster Form.

AUSBAU

Im großen Holzfass aus Casteller Eiche ausgebaut. Spontangärung.

HERKUNFT

Franken / Casteller Lagen / Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 2-5 Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,0%
Restzucker: 0,5 g/l
Säure: 6,9 g/l
Enthält Sulfite.

AP-Nummer: 5000-023-26
Artikelnummer: 141
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sche Domäne

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