



2024 HOHNART SILVANER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



SENSORIK

Gelbe Frucht und klare Struktur. Kernobst wie Mirabelle und junge Zwetschge in der Nase. Eine feine Kräuterwürze und elegante Säurestruktur verleihen ihm eine Lebendigkeit am Gaumen.

AUSBAU

Spontanvergoren. Ein Jahr auf der Hefe in Fässern aus Casteller Eiche gereift.

HERKUNFT

Franken / Monopollage Casteller Hohnart
Warme und sonnenverwöhnte Lage
Alter der Reben: 32 Jahre

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-12 °C
Reifefähigkeit: 5-10 Jahre
Glasempfehlung: Weißwein-/Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 13 %vol.
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 6,3 g/l
Enthält Sulfite / Vegan / Aus regenerativem Weinbau

AP-Nummer: 5000-042-25
EAN-Nummer: 4005178153011
Artikelnummer: 153
Erhältlich in: 0,75l und 1,5 l

Fürstlich Castell'sche Domäne

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