



2024 KIRCHBERG WEISSBURGUNDER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



SENSORIK

Verspielte Nase mit Nashi-Birne und ein Hauch Grapefruit-Schale. Seine burgundische Eleganz verdankt unser Kirchberg der Reife in Casteller Eiche. Die feinen Tannine am Gaumen verleihen ihm Struktur und Raffinesse und hinterlassen einen langen Nachhall.

AUSBAU

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

HERKUNFT

Franken / Casteller Kirchberg

Warme, direkt an den Ort anschließende Lage

Alter der Reben: 23 Jahre

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-12 °C

Reifefähigkeit: 5-10 Jahre

Glasempfehlung: Weißwein- / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.

Restzucker: 1,4 g/l

Säure: 6,3 g/l

Enthält Sulfite / Vegan / Aus regenerativem Weinbau

AP-Nummer: 5000-041-25

Artikelnummer: 157

Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sche Domäne

Schlossplatz 5 / 97355 Castell

Telefon: 09325 601-60

E-Mail: weingut@castell.de