



2024 REITSTEIG SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE

SENSORIK

In der Nase finden sich Aromen von Zwetschge und Sauerkirsche mit zugänglichen Anklängen von Eukalyptus und Schokolade. Ein Spiel aus rotem Steinobst und ein Hauch Süßholz, gepaart mit typischer Kräuterwürze umspielen den Gaumen. Seidige Tannine und weiche Säure geben dem Wein Halt und Spannung.

AUSBAU

Spontane Ganztraubengärung über 7 Tage. Danach 18 Monate auf der Feinhefe in kleinen Eichenfässern gereift.

HERKUNFT

Franken / Monopollage Casteller Reitsteig
Heiße und sonnenverwöhnte Lage mit kargem Gipskeuper
Alter der Reben: 35 Jahre

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur:	16-18 °C
Reifefähigkeit:	10-15 Jahre
Glasempfehlung:	Burgunder-/ Syrahglas

ANALYSE

Alkohol:	13 %vol.
Restzucker:	0,2 g/l
Säure:	5,7 g/l

Enthält Sulfite / Vegan / Aus regenerativem Weinbau

AP-Nummer:	5000-022-26
Artikelnummer:	158
Erhältlich in:	0,75l

Fürstlich Castell'sche Domäne

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