Fürstlich Castell'sche Domäne



2020 APRILES
TROCKEN
VDP.SPITZENGEWÄCHS

SENSORIK
In der Nase prägen Zedernholz und karamellig-würzige Noten die Aromatik. Abgerundet durch Anklänge von Bratbirne. Die durchgängige und harmonische Balance am Gaumen sowie die bereits gut integrierte Säure sorgen für eine imposante Langlebigkeit.

AUSBAU
Vollreife Silvaner Trauben aus unseren Monopollagen sind die Grundlage für unsere Hommage an die erste Silvaner-Pflanzung anno 1659. Zum Teil auf der Maische vergoren und zwei Jahre in Fässern aus Casteller Eiche gereift, zeigt APRILES das Silvaner auch in internationalem Gewand sein großartiges Potenzial entfalten kann.

HERKUNFT
Franken, Monopollage Casteller Hohnart.

GENUSSFREUDE
Trinktemperatur: 10-14 °C
Reifefähigkeit: 10-20 Jahre
Glasempfehlung: Burgunderglas

ANALYSE
Alkohol: 13,5%vol.
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 6,5 g/l
Enthält Sulfite.

–
AP-Nummer: 5000-040-23
EAN-Nummer: 4005178165014
Artikelnummer: 165
Erhältlich in: 0,75l | 1,5l

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

19 10
VDP.WEINGUT

castell.de