



PINOT BRUT NATURE



SENSORIK

Helle Anklänge von Quittenschale und frisch geschälter Mandarine werden von würzigen Komponenten abgelöst. Ein Hauch Brioche und dezente Kräuterwürze unterstreichen die Textur und Langlebigkeit am Gaumen. Umrahmt wird der Eindruck von einer schön eingebundenen Perlage, die für animierende Frische sorgt. Ein höchst eleganter und dezenter Burgunder-Sekt mit Tiefgang für besondere Augenblicke.

VINIFIKATION

Eine Cuvée aus Weißburgunder und Spätburgunder. Von Hand gelesen und schonend verarbeitet.

18 Monate Hefelager. Degorgiert im November 2025.

HERKUNFT

Franken.

Casteller Lagen.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur:

8-10 °C

Reifefähigkeit:

bis zwei Jahre

Glasempfehlung:

Weißweinglas

ANALYSE

Alkohol:

12,0 %vol

Restzucker:

0,7 g/l

Säure:

8,1 g/l

Enthält Sulfite.

AP-Nummer:

5000-053-25

EAN-Nummer:

4005178189010

Artikelnummer:

189

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