



2023 REITSTEIG SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



SENSORIK

In der Nase finden sich Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren gepaart mit zugänglichen Anklängen von Lavendel und Schokolade. Zimtrinde, Malz und Lakritz prägen den würzigen Charakter unseres Spätburgunders. Das Spiel aus seidigem Tannin und weicher 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.
Das Alter der Reben beträgt 34 Jahre.

GENUSSFREUDE

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

ANALYSE

Alkohol: 13,0%vol.
Restzucker: 0,2 g/l
Säure: 5,8 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-027-25
Artikelnummer: 158
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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