



2023 APRILES SILVANER TROCKEN VDP.SPITZENWEIN



SENSORIK

Frische Haselnüsse und Birnenschale in der Nase. Wurzelgemüse und hell-florale Anklänge finden sich am Gaumen wieder. Mineralische Kraft und zart rauchige Anklänge sorgen für Tiefe und Spannung. Charaktervoll und langlebig.

AUSBAU

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

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen.
Warme und sonnenverwöhnte Weinberge.
Von tief im Gipskeuper verwurzelten Reben.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 10-12 °C
Reifefähigkeit: 10-15 Jahre
Glasempfehlung: Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5 %vol.
Restzucker: 0,8 g/l
Säure: 5,9 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-033-25
Artikelnummer: 165
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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