



BLANC DE BLANCS BRUT



SENSORIK

Strahlende Aromatik die an Apfelschale und Pomelo erinnert. Die animierende Perlage am Gaumen sorgt für Frische und Strahlkraft. Eine zarte mineralische Struktur gibt Halt und Spannung. Prickelnde Trinkfreude!

VINIFIKATION

Cuvée aus Riesling und Silvaner.
Von Hand gelesen und schonend verarbeitet.
12 Monate Hefelager. Degorgiert im Juli 2024.

HERKUNFT

Franken.
Casteller Lagen.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: bis zwei Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas

ANALYSE

Alkohol: 11,0 vol%
Restzucker: 8,9 g/l
Säure: 8,5 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-032-24
EAN-Nummer: 4005178182011
Artikelnummer: 182
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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