

## 2022 CUVÉE C TROCKEN SPITZENGEWÄCHS



### SENSORIK

Kühle Anklänge von Eukalyptus wechseln sich mit fruchtig-warmen Aromen von Sauerkirsche, Zimt und Brombeermarmelade ab. Die feingliedrige Säure erinnert an frühreife Zwetschge und Tabak. Das fein eingebundene Tannin sorgt für einen druckvollen und langanhaltenden Eindruck am Gaumen.

### AUSBAU

13 Monate Reife und Zeit im kleinen Holzfass. Eine Cuvée aus 90 % Merlot und 10 % Cabernet Sauvignon.

### HERKUNFT

Franken, Monopollage Casteller Reitsteig.

### GENUSSFREUDE

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

### ANALYSE

Alkohol: 14 %vol.  
Restzucker: 0,4 g/l  
Säure: 5,2 g/l  
Enthält Sulfite.

—  
AP-Nummer: 5000-034-24  
EAN-Nummer: 4005178163010  
Artikelnummer: 163  
Erhältlich in: 0,75l

### Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

Schlossplatz 5 / 97355 Castell  
Telefon: 09325 601-60  
E-Mail: [weingut@castell.de](mailto:weingut@castell.de)