

2023 CASTELLER RIESLING KABINETT VDP.ORTSWEIN



SENSORIK

In der Nase zunächst kühle Anklänge, die an Zitronenthymian und Pampelmuse erinnern. Anschließend finden sich reife Komponenten von Mirabelle und weißem Pfirsich wieder. Am Gaumen vollmundig mit angenehmem Süße-Säure-Spiel und feingliedriger Struktur.

AUSBAU

Ausbau im Edelstahltank.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen,
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 2-5 Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 7,5 %vol
Restzucker: 64,9 g/l
Säure: 7,1 g/l
Enthält Sulfite.

—

AP-Nummer: 5000-009-25
EAN-Nummer: 4005178142015
Artikelnummer: 142
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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