

2022 GRANIT TROCKEN SPITZENGEWÄCHS



SENSORIK

Ein Potpourri aus würzigen Anklängen wie Pfirsichtee und Kirschbrand sowie nussigen Aromen im Glas. Die elegante und druckvolle Säure vereint sich mit einem gut integrierten Tannin das viel Tiefe und Spannung aufbaut. Langanhaltend und dicht am Gaumen aber dennoch jugendlich zart – ein Wein für besondere Momente.

AUSBAU

Vollreife Trauben von alten, im gemischten Satz gepflanzten Reben. Im Weinberg finden sich über 20 historische Rebsorten wie dem gelben, roten und blauen Silvaner, Traminer, Muskateller, Riesling und weißer Elbling. Der Wein ist auf der Maische vergoren und im Granitfass gereift.

HERKUNFT

Franken, Alte Reben, Gemischter Satz.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 12-14 °C
Reifefähigkeit: 10-20 Jahre
Glasempfehlung: Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 5,3 g/l
Enthält Sulfite.

–
AP-Nummer: 5000-037-24
EAN-Nummer: 4005178168022
Artikelnummer: 168
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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