

2022 SILVANER TROCKEN VDP.GUTSWEIN



SENSORIK

Unsere Visitenkarte! Eine feine, fruchtbetonte Nase mit Aromen von Birne, Mirabelle und Orange. Am Gaumen sorgt die jugendliche Säure gepaart mit einer salzigen Mineralik für Trinkfreude. Das ein Teil des Silvaners in großen Holzfässern aus Casteller Eiche ausgebaut wurde, verleiht dem Wein einen cremig-nussigen Charakter.

AUSBAU

Größtenteils im Stahltank und zusätzlich ca. 15% im großen Holzfass aus Casteller Eiche.

HERKUNFT

Franken,
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 2-3 Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas

ANALYSE

Alkohol: 12,0%vol.
Restzucker: 4,0 g/l
Säure: 5,9 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-011-23
EAN-Nummer: 4005178132016
Artikelnummer: 132
Erhältlich in: 0,75l / 1,5l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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