

PINOT BRUT NATURE



SENSORIK

Helle Anklänge von Quittenschale und frisch geschälter Mandarine werden von würzigen Komponenten abgelöst. Ein Hauch Brioche und dezente Kräuterwürze unterstreichen die Textur und Langlebigkeit am Gaumen. Umrahmt wird der Eindruck von einer schön eingebunden Perlage die für animierende Frische sorgt. Ein höchst eleganter und dezenter Burgunder-Sekt mit Tiefgang für besondere Augenblicke.

VINIFIKATION

Eine Cuveé aus Weißburgunder und Spätburgunder. Von Hand gelesen und schonend verarbeitet. 36 Monate Hefelager. Degorgiert im Oktober 2024.

HERKUNFT

Franken.
Casteller Lagen.

GENUSSFREUDE

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

ANALYSE

Alkohol: 12,0 vol%
Restzucker: 0,4 g/l
Säure: 7,9 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-048-24
EAN-Nummer: 4005178189010
Artikelnummer: 189
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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