



## 2023 WEISS- & GRAUBURGUNDER TROCKEN DIE GEFÄHRTEN

### SENSORIK

Nussige Aromen und frisch geriebene Quittenschale wechseln sich in der Nase ab. Am Gaumen spielt der Gipskeuper eine große Rolle – Kräutrigkeit und cremige Anklänge stehen im Mittelpunkt. Eine elegante Säure sorgt für Frische. Kraftvoll und strahlend treffen die zwei schönsten Seiten von Burgunder aufeinander.

### AUSBAU

Die Cuveé setzt sich aus 61% Weißburgunder und 39% Grauburgunder zusammen. Ausbau in Casteller Eiche und Stahltank.

### HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen  
Gipskeuper

### GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C  
Reifefähigkeit: 2-3 Jahre  
Glasempfehlung: Weißwein- / Universalglas

### ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.  
Restzucker: 4,0 g/l  
Säure: 5,6 g/l  
Enthält Sulfite.

—  
AP-Nummer: 5000-018-24  
EAN-Nummer: 4005178132016  
Artikelnummer: 434  
Erhältlich in: 0,75l

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

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