

2022 CASTELLER SILVANER TROCKEN VDP.ORTSWEIN



SENSORIK

Elegant würzige und zugleich duftige Anklänge in der Nase. Quitte, Streuobst und Wiesenkräuter vereinen sich mit ätherischer Kräuterfrische. Die Herzhafte Salzigkeit spiegelt das Casteller Terroir und den feingrusigen Gipskeuper wieder. Eine straffe Säure gibt Halt und Struktur und machen die flüssige Visitenkarte zum idealen Speisenbegleiter

AUSBAU

80 % im Stahltank und 20% im großen Holzfass aus Casteller Eiche.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen,
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

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

ANALYSE

Alkohol: 12,0%
Restzucker: 4,1 g/l
Säure: 6,4 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-010-23
EAN-Nummer: 4005178141018
Artikelnummer: 141
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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