

# BLANC DE BLANCS BRUT



## SENSORIK

Strahlende Aromatik die an Apfelschale und Pomelo erinnert. Die animierende Perlage am Gaumen sorgt für Frische und Strahlkraft. Eine zarte mineralische Struktur gibt Halt und Spannung. Prickelnde Trinkfreude!

## VINIFIKATION

Cuvée aus Riesling und Silvaner.  
Von Hand gelesen und schonend verarbeitet.  
12 Monate Hefelager. Degorgiert im Juli 2024.

## HERKUNFT

Franken.  
Casteller Lagen.

## GENUSSFREUDE

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

## ANALYSE

Alkohol: 11,0 vol%  
Restzucker: 8,9 g/l  
Säure: 8,5 g/l  
Enthält Sulfite.

—  
AP-Nummer: 5000-032-24  
EAN-Nummer: 4005178182011  
Artikelnummer: 182  
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](mailto:weingut@castell.de)