

2020 GRÄFIN DOROTHEA RENATA

ROTWEIN TROCKEN DIE GEFÄHRTEN



SENSORIK

Dezente Noten von Sauerkirsche, Zwetschge und Waldbeeren in der Nase. Die Frucht der Nase wird durch würzige Anklänge von Süßholz abgerundet. Weiche Säure gepaart mit angenehmen Tanninen sorgt für einen angenehmen Trinkfluss.

AUSBAU

Die Cuveé setzt sich aus Domina, Merlot und Dornfelder zusammen. Reifung für 12 Monate im kleinen Holzfass.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 16-18 °C
Reifefähigkeit: bis zu 8 Jahre
Glasempfehlung: Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol: 13,0%vol.
Restzucker: 4,0 g/l
Säure: 5,4 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-005-24
EAN-Nummer: 4005178435179
Artikelnummer: 435
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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