



## 2023 TRAUTBERG SILVANER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



### SENSORIK

Einladende Nase, die mit Anklängen von reifer Williams-Birne und grüner Haselnuss glänzt. Saftig und charmant mit gaumenfüllender Struktur und typischer Würzigkeit des Gipskeopers. Ein warmherziger Silvaner, der viel Freude bereitet.

### AUSBAU

Spontanvergoren. Ein Jahr auf der Hefe in Fässern aus Casteller Eiche gereift.

### HERKUNFT

Franken, Monopollage Casteller Trautberg.  
Die Lage Trautberg schaut in Richtung Süd-Ost und profitiert von einer guten Wasserversorgung.  
Das Alter der Reben beträgt 28 Jahre.

### GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-12 °C  
Reifefähigkeit: 5-10 Jahre  
Glasempfehlung: Weißwein- / Universalglas

### ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.  
Restzucker: 2,2 g/l  
Säure: 5,4 g/l  
Enthält Sulfite.

AP-Nummer: 5000-022-24  
Artikelnummer: 155  
Erhältlich in: 0,75l

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

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