



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 Gipskeupers. 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