



2023 ALABASTER TROCKEN SPITZENWEIN



SENSORIK

Geröstete Macadamia-Nüsse und Apfelschale in der Nase. Kräutrige Nuancen und hell-florale Anklänge finden sich am Gaumen wieder. Mineralische Kraft und zart rauchige Anklänge sorgen für Tiefe und Spannung. Fränkischer Marmor und Terroir in reinster Form – ein Versprechen an die Zeit.

AUSBAU

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

HERKUNFT

Franken, Casteller Schlossberg und Reitsteig
Warme und sonnenverwöhnte Lagen. Von tief im Alabaster verwurzelten Reben. Silvaner, Riesling, Weißburgunder, Traminer & Österreichisch Weiß

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 10-12 °C
Reifefähigkeit: 10-15 Jahre
Glasempfehlung: Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol: 13,0 %vol.
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 6,7 g/l
Enthält Sulfite.

–
AP-Nummer: 5000-034-25
EAN-Nummer: 4005178154018
Artikelnummer: 166
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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