

2023 CASTELLER SILVANER TROCKEN VDP.ORTSWEIN



SENSORIK

Aromen vom gelben Apfel vereinen sich in der Nase mit kühlen Anklängen, die an Zitronenminze erinnern. Am Gaumen gibt die straffe, fein intergierete Säure Halt und Struktur. Eine herzhaft Salzigekeit spiegelt das Casteller Terroir und den feingrusigen Gipskeuper wieder. Idealer Essensbegleiter.

AUSBAU

Zu 70% im großen Holzfass aus Casteller Eiche und zu 30% im Edelstahltank ausgebaut und spontan vergoren.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen,
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 2-5 Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5%
Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 5,7 g/l
Enthält Sulfite.

—

AP-Nummer: 5000-024-24
EAN-Nummer: 4005178141018
Artikelnummer: 141
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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