

2023 WEISS & GRAU TROCKEN VDP.GUTSWEIN



SENSORIK

Eine perfekte Verbindung - der Weißburgunder bringt Finesse und Frische, der Grauburgunder sorgt für Kraft und Würze. Fruchtige Aromen von weisser Johannisbeere und Kernobst gepaart mit feinen Zitrusaromen in der Nase. Am Gaumen jung und lebendig mit einem leicht nussigen Schmelz, sorgt unsere Burgunder Cuvée für Genussfreude.

AUSBAU

60% Weißburgunder & 40% Grauburgunder
Ausbau im Stahltank.

HERKUNFT

Franken, Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 2-3 Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,0 %vol.
Restzucker: 5,0 g/l
Säure: 5,5 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-014-24
EAN-Nummer: 4005178135017
Artikelnummer: 135
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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