



2021 SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP.GUTSWEIN



SENSORIK

Unser SPÄTBURGUNDER zeigt sich bereits im Einstiegssegment mit schöner Komplexität und elegantem Gewand. Aromen von Cassis und Sauerkirsche werden von Tabakblättern und Bittermandel ergänzt. Am Gaumen besticht er mit seidigen Tanninen und einer pointierten Säure, welche dem Wein Länge und enorme Eleganz verleiht.

AUSBAU

Maischegärung über 6 Tage, danach 18 Monate Ausbau in kleinen Holzfässern.

HERKUNFT

Franken, Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 16-18 °C

Reifefähigkeit: 2-10 Jahre

Glasempfehlung: mittelgroßes Burgunderglas mit Verjüngung im Kamin

ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.

Restzucker: 0,0 g/l

Säure: 6,0 g/l

Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-047-23
EAN-Nummer: 4005178139015
Artikelnummer: 139
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

Schlossplatz 5 / 97355 Castell

Telefon: 09325 601-60

E-Mail: weingut@castell.de