

2022 „1224“ ROT TROCKEN VDP.GUTSWEIN



SENSORIK

Reife Brombeere sowie Heidelbeere in der Nase werden durch feine Leder- und Tabaknoten ergänzt. Ein Wein, der durch seine unkomplizierte Art zum Anlehnen einlädt. Durch das samtige und weiche Tannin kommt unser „1224“ Rot sowohl als Speisebegleiter sowie in geselliger Runde wunderbar zur Geltung.

AUSBAU

Ausbau im großen Holzfass.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 16-18 °C
Reifefähigkeit: 2-5 Jahre
Glasempfehlung: Rotwein- / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5 %vol.
Restzucker: 2,9 g/l
Säure: 4,9 g/l
Enthält Sulfite.

—

AP-Nummer: 5000-062-23
EAN-Nummer: 4005178138018
Artikelnummer: 138
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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