



2022 GRÄFIN DOROTHEA RENATA DIE GEFÄHRTEN



SENSORIK

Dezente Noten von Sauerkirsche, Zwetschge und Waldbeeren in der Nase. Die Frucht der Nase wird durch würzige Anklänge von Süßholz abgerundet. Die weiche Säure gepaart mit angenehmen Tanninen sorgt für einen angenehmen Trinkfluss.

AUSBAU

Die Cuvée setzt sich aus Spätburgunder, Domina und Merlot zusammen. Reifung für 12 Monate in kleinen Holzfässern.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen,
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur:	16-18 °C
Reifefähigkeit:	bis zu 8 Jahre
Glasempfehlung:	Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol:	13 %vol
Restzucker:	0,2 g/l
Säure:	5,6 g/l
Enthält Sulfite.	

AP-Nummer:	5000-054-25
EAN-Nummer:	4005178141018
Artikelnummer:	435
Erhältlich in:	0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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