



2023 KIRCHBERG WEISSBURGUNDER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE

SENSORIK

Verspielte Nase mit vordergründigen Nuancen von Jasmin und Eisenkraut. Seine burgundische Eleganz und Raffinesse verdankt unser Kirchberg der Reife in Casteller Eiche. Der Weissburgunder zeigt eine lebendige Frische und salzige Mineralik mit langem Nachklang.

AUSBAU

Spontanvergoren. Ein Jahr auf der Hefe in Fässern aus Casteller Eiche gereift.

HERKUNFT

Franken, Casteller Kirchberg.
Warme, direkt an den Ort anschließende Lage.
Das Alter der Reben beträgt 22 Jahre.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-12 °C
Reifefähigkeit: 5-10 Jahre
Glasempfehlung: Weißwein- / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.
Restzucker: 2,8 g/l
Säure: 5,5 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-019-24
Artikelnummer: 157
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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