

2022 WEISS & GRAU TROCKEN VDP.GUTSWEIN



SENSORIK

Eine perfekte Ehe - der WEISSBURGUNDER bringt Finesse und Frische, der GRAUBURGUNDER Schmelz und Würze. Die Nase erfreuen fruchtige Aromen von weisser Johannisbeere, Kernobst gepaart mit einer feinen Zitrusfrucht. Am Gaumen jung und lebendig mit einem feinen Schmelz sorgt unsere Burgunder Cuvée für großartigen Trinkgenuss.

AUSBAU

Ausbau im Stahltank

HERKUNFT

Franken, Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C

Reifefähigkeit: 2-3 Jahre

Glasempfehlung: Weißweinglas / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,0 %vol.

Restzucker: 6,1 g/l

Säure: 6,3 g/l

Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-014-23

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