



## 2022 HOHNART RIESLING TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



### SENSORIK

Mirabelle und Aprikose betören in der Nase. Feine Kräuterwürze und eine lebendige Säure wechseln sich ab und sorgen für durchgängige Frische am Gaumen.

### AUSBAU

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

### HERKUNFT

Franken, Monopollage Casteller Hohnart.  
Warme und sonnenverwöhnte Lage.  
Das Alter der Reben beträgt 31 Jahre.

### GENUSSFREUDE

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

### ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.  
Restzucker: 1,3 g/l  
Säure: 7,3 g/l  
Enthält Sulfite.

—  
AP-Nummer: 5000-032-23  
EAN-Nummer: 4005178154018  
Artikelnummer: 154  
Erhältlich in: 0,75l

### Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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