



2025 WEISS- & GRAUBURGUNDER TROCKEN DIE GEFÄHRTEN

SENSORIK

Nussige Aromen und frisch geriebene Quittenschale wechseln sich in der Nase ab. Am Gaumen spielt der Gipskeuper eine große Rolle – Kräutrigkeit und cremige Anklänge stehen im Mittelpunkt. Eine elegante Säure sorgt für Frische. Kraftvoll und strahlend treffen die zwei schönsten Seiten von Burgunder aufeinander.

AUSBAU

Die Cuveé setzt sich aus 51% Weißburgunder und 49% Grauburgunder zusammen. Ausbau im Holzfass aus Casteller Eiche.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 2-3 Jahre
Glasempfehlung: Weißwein- / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12 %vol.
Restzucker: 5,8 g/l
Säure: 6,8 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-013-26
EAN-Nummer: 4005178434172
Artikelnummer: 434
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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