

2022 APRILES TROCKEN SPITZENGEWÄCHS



SENSORIK

Butterbirne, feines Leder und ein Hauch Pfeffermandel im Duft. Die elegante und druckvolle Säure wirkt jugendlich. Feines Tannin sorgt für langanhaltende Griffigkeit am Gaumen. Die typische Würzigkeit des Gipskeupers im Abgang sorgt mit Noten von Granny Smith und grüner Haselnuss für einen nachhaltigen Eindruck.

AUSBAU

Vollreife Silvaner Trauben aus unserer Monopollage HOHNART sind die Grundlage für unsere Hommage an die erste Silvaner-Pflanzung anno 1659. Zum Teil auf der Maische vergoren und 18 Monate in Fässern aus Casteller Eiche gereift, zeigt APRILES das Silvaner auch in internationalem Gewand sein großartiges Potenzial entfalten kann.

HERKUNFT

Franken, Monopollage Casteller Hohnart

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 10-14 °C
Reifefähigkeit: 10-20 Jahre
Glasempfehlung: Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol: 13,5%vol.
Restzucker: 2,1 g/l
Säure: 5,9 g/l
Enthält Sulfit.

—
AP-Nummer: 5000-031-24
EAN-Nummer: 4005178165021
Artikelnummer: 165
Erhältlich in: 0,75l | 1,5l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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