

2022 HOHNART SILVANER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



SENSORIK

Zusammenspiel aus Honigmelone und Reneclode gepaart mit feinen strohig-würzigen Komponenten wecken Interesse. Ein feiner Säurenerv gibt Zug und verschmilzt mit druckvoller Mineralik, die den Gaumen bis zum Schluss ausfüllt.

AUSBAU

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

HERKUNFT

Franken, Monopollage Casteller Hohnart.
Warme und von der Sonne verwöhnte Lage.
Das Alter der Reben beträgt 42 Jahre.

GENUSSFREUDE

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

ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.
Restzucker: 0,9 g/l
Säure: 6,4 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-029-23
EAN-Nummer: 4005178153011
Artikelnummer: 153
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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