

## 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](mailto:weingut@castell.de)