

2023 „1224“ ROT TROCKEN VDP.GUTSWEIN



SENSORIK

Die Nase betört mit klarer Aromatik von Sauerkirsch und Walderdbeeren. Würzige Aromen von Wacholder und Leder lösen die fruchtigen Komponenten ab. Die kraftvolle violette Frucht findet sich auch am Gaumen wieder. Sie verleiht dem Wein Komplexität und Finesse. Samtige Tannine und eine weiche Säure machen unseren „1224“ ROT zu einem allabendlichen Allrounder.

AUSBAU

Ausbau im großen Holzfass.
Cuveé aus Domina, Merlot und Acolon.

HERKUNFT

Franken, Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 16-18 °C
Reifefähigkeit: 2-5 Jahre
Glasempfehlung: mittelgroßes Rotweinglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5 %vol.
Restzucker: 4,3 g/l
Säure: 5,3 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-046-24
EAN-Nummer: 40051781380186
Artikelnummer: 138
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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