

2020 GRANIT TROCKEN VDP.SPITZENGEWÄCHS



SENSORIK

Im Glas entfaltet sich ein Potpourri verschiedenster Aromen. Von süßlichen Anklängen wie der Nashi-Birne bis hin zu herzhaften Komponenten eingelegter Walnüsse und Schwarztee. Ein enormes Gerüst aus Phenolen, Tannin und Salzigkeit sorgt für eine prägnante Haptik am Gaumen. Die Tannine machen den Wein langlebig und griffig.

AUSBAU

Vollreife Trauben von alten, im gemischten Satz kultivierten Rebstöcken. Auf der Maische vergoren und im Granitfass gereift.

HERKUNFT

Franken, Gemischter Satz.

GENUSSFREUDE

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

ANALYSE

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

—
AP-Nummer: 5000-051-23
EAN-Nummer: 4005178168015
Artikelnummer: 168
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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