

2024 CASTELLER SILVANER TROCKEN VDP.ORTSWEIN



SENSORIK

Boskop-Apfel und Birne vereinen sich in der Nase mit würzigen Anklängen von Anis und Wiesenkräutern. Frische und Struktur sorgen für einen angenehm kühlen Eindruck am Gaumen. Die spürbare Mineralik des feingrusigen Gipskeupers wird durch einen eleganten Holzeindruck getragen. Casteller Terroir in reinsten Form.

AUSBAU

Zu 70% im großen Holzfass aus Casteller Eiche und zu 30% im Edelstahltank ausgebaut.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen,
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 2-5 Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas / Universalglas

ANALYSE

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

—
AP-Nummer: 5000-018-25
Artikelnummer: 141
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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