

2022 ROYAL WINE SELECTION SILVANER



SENSORIK

In der Nase gelber Apfel, reife Aprikose und die typische Würze von Wiesenkräutern. Ausdrucksstark und ausfüllend am Gaumen bei eleganter Struktur. Salzigkeit und Balance, sowie ein langer Nachhall machen diesen Wein zum perfekten Essensbegleiter.

AUSBAU

Ausbau im Edelstahltank und Holzfässern aus Casteller Eiche.

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen,
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

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

ANALYSE

Alkohol: 12,0 %vol
Restzucker: 3,8 g/l
Säure: 6,2 g/l
Enthält Sulfite.

AP-Nummer: 5000-029-25
Artikelnummer: 441
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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