

2023 HOHNART SILVANER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



SENSORIK

Weißer Pfeffer, zart florale Noten und nussige Anklänge. Kernobst wie Mirabelle und Reneklode in der Nase. Feine Kräuterwürze und eine herzhafte Struktur wechseln sich ab und sorgen für Finesse und Schmelz am Gaumen.

AUSBAU

Spontanvergoren. Ein Jahr auf der Hefe in Fässern aus Casteller Eiche gereift.

HERKUNFT

Franken, Monopollage Casteller Hohnart.
Warme und sonnenverwöhnte Lage.
Das Alter der Reben beträgt 31 Jahre.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-12 °C
Reifefähigkeit: 5-10 Jahre
Glasempfehlung: Weißwein- / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5%vol.
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 5,4 g/l
Enthält Sulfite.

—
AP-Nummer: 5000-020-24
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