

FRÄNZI ROSAROT

Deutscher Perlwein mit zugesetzter
Kohlensäure



SENSORIK

Ein üppiger Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen zeigt sich der Secco erfrischend, prickelnd und mit einem feinherben Fruchtspiel.

AUSBAU

Cuveé aus den Rebsorten Domina und Kerner. Abgefüllt in Würzburg

HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen
Gipskeuper

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: 1-2 Jahre
Glasempfehlung: Weißwein- / Universalglas

ANALYSE

Alkohol: 10,5 %vol.
Restzucker: 17,5 g/l
Säure: 5,7 g/l

Enthält Sulfite.

—
EAN-Nummer: 4005 178 806 009
Artikelnummer: 806-S
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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