

FRÄNZI

WEISS

Deutscher Perlwein mit zugesetzter
Kohlensäure



SENSORIK

Duft nach reifem Pfirsich und Holunder. Am Gaumen zeigt er sich frisch und animierend, ausgewogen und harmonisch. Die lebendige Kohlensäure sorgt für Trinkfluss.

AUSBAU

Eine Cuveé aus den Rebsorten Scheurebe, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau und Silvaner – 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: 12,2 g/l
Säure: 6,3 g/l
Enthält Sulfite.

–
EAN-Nummer: 4005178240490

Artikelnummer: 801-S

Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

Schlossplatz 5 / 97355 Castell

Telefon: 09325 601-60

E-Mail: weingut@castell.de