



## PINOT BRUT NATURE

### SENSORIK

Feine hefewürzige Noten in der Nase werden durch einen Hauch getrocknete Orangenschale unterstrichen. Der Gaumen offenbart die 28-monatige Reifung auf der Hefe. Etwas Brioche unterstützt den zarten, saftigen und ausgewogenen Körper. Die prägnante Säure gibt viel Frische und verleiht zusätzliche Struktur und Spannung

### AUSBAU

100% Burgunder aus den Jahrgängen 2019 und 2020. Hergestellt mit traditioneller Flaschengärung. 28 Monate auf der Hefe gereift. Limitierte Auflage.

### HERKUNFT

Franken, Casteller Lagen.  
Gipskeuperboden

### GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 9-11 °C

Reifefähigkeit: bis zwei Jahre

Glasempfehlung: Dünnwandiges Weißweinglas mittlerer Größe mit schmalem, stark verjüngendem Kamin, oder etwas bauchigeres Champagnerglas

### ANALYSE

Alkohol: 12 %vol.

Dosage: brut nature

Säure: 8,4 g/l

Enthält Sulfite.

—  
AP-Nummer: 5000-060-23

EAN-Nummer: 4005178189010

Artikelnummer: 189

Erhältlich in: 0,75l

### Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

Schlossplatz 5 / 97355 Castell

Telefon: 09325 601-60

E-Mail: weingut@castell.de

