

## 2022 REITSTEIG SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



### SENSORIK

In der Nase bauen Aromen von Brombeere und Johannisbeere gepaart mit kühlen Anklängen von Eukalyptus Spannung auf. Zimtrinde, Piment und Nelke prägen den würzigen Charakter unseres Spätburgunders. Das Spiel aus seidigem Tannin und präserter Säure geben dem Wein Halt und Spannung.

### AUSBAU

Spontane Maischegärung über 7 Tage mit einem Drittel ganzer Trauben. Danach 18 Monate auf der Feinhefe in kleinen Eichefässern gereift.

### HERKUNFT

Franken, Monopollage Casteller Reitsteig.  
Heiße und sonnenverwöhnte Lage mit kargem Gipskeuper.  
Das Alter der Reben beträgt 34 Jahre.

### GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 16-18 °C  
Reifefähigkeit: 10-15 Jahre  
Glasempfehlung: Burgunder-/Syrahglas

### ANALYSE

Alkohol: 13,5%vol.  
Restzucker: 0,2 g/l  
Säure: 5,7 g/l  
Enthält Sulfite.

—  
AP-Nummer: 5000-035-24  
EAN-Nummer: 4005178158016  
Artikelnummer: 158  
Erhältlich in: 0,75l

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

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