

# VINTAGE BRUT NATURE



## SENSORIK

Duft von getrockneten Früchten wie Hagebutten und Cranberrys in der Nase. Hefige Würze und phenolische, an weißen Tee erinnernde, Kontur. Die feine Perlage und präzise Säurestruktur sorgen für Frische und Länge. Druckvoll und vibrierend-elegant bis zum Schluss. Für besondere Höhepunkte.

## VINIFIKATION

100% Silvaner.

Von Hand gelesen und schonend verarbeitet.

40 Monate Hefelager. Degorgiert im Oktober 2024.

## HERKUNFT

Franken.

Casteller Lagen.

## GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 10-12 °C  
Reifefähigkeit: bis zwei Jahre  
Glasempfehlung: Weißweinglas

## ANALYSE

Alkohol: 12,0 vol%  
Restzucker: 0,6 g/l  
Säure: 6,9 g/l  
Enthält Sulfite.

—  
AP-Nummer: 5000-047-24  
EAN-Nummer: 4005178807136  
Artikelnummer: 187  
Erhältlich in: 0,75l

## Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

Schlossplatz 5 / 97355 Castell

Telefon: 09325 601-60

E-Mail: [weingut@castell.de](mailto:weingut@castell.de)