

BLANC DE BLANCS BRUT



SENSORIK

Strahlende Aromatik, die an Apfelschale, Kumquat und helles Brioche erinnert. Die animierende Perlage sorgt zusammen mit der jugendlichen Säure am Gaumen für Frische und Eleganz. Die zarte mineralische Struktur sorgt für Ausdruck und gibt Halt und Spannung.

VINIFIKATION

Cuvée aus Silvaner und Riesling.
Von Hand gelesen und schonend verarbeitet.
12 Monate Hefelager. Degorgiert im Juli 2024.

HERKUNFT

Franken.
Casteller Lagen.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 8-10 °C
Reifefähigkeit: bis zwei Jahre
Glasempfehlung: Weißweinglas

ANALYSE

Alkohol: 11,0 vol%
Restzucker: 8,9 g/l
Säure: 8,5 g/l
Enthält Sulfite.

AP-Nummer: 5000-032-24
EAN-Nummer: 4005178182011
Artikelnummer: 182
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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