



2023 GRANIT WEISSEWEIN TROCKEN SPITZENWEIN

SENSORIK

Die Nase ist von Aromen der Maischegärung geprägt. Würzig, intensiv nach Walnuss, Earl Grey gepaart mit dezenteren und feineren Anklängen von Rose und Quitte. Am Gaumen begeistert ein Spiel aus eleganter Säure und feinen Tanninen. Was für Länge und Spannung sorgt. Die vielfältigen Aromen reichen von Apfel bis Rumrosinen.

AUSBAU

Vollreife Trauben von alten, im gemischten Satz gepflanzten Reben. Im Weinberg finden sich über 20 historische Rebsorten wie dem gelben, roten und blauen Silvaner, Traminer, Muskateller, Riesling und weißer Elbling. Der Wein ist auf der Maische vergoren und im Granitfass gereift.

HERKUNFT

Franken, Alte Reben, Gemischter Satz.

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 10-12 °C
Reifefähigkeit: 10-15 Jahre
Glasempfehlung: Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol: 12,5 %vol.
Restzucker: 0,9 g/l
Säure: 5,5 g/l
Enthält Sulfite.

AP-Nummer: 5000-032-25
Artikelnummer: 168
Erhältlich in: 0,75l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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