

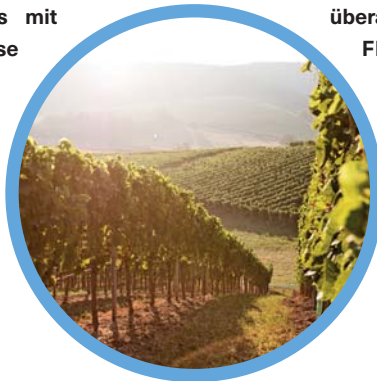


# Prickelnde Erfrischung aus Franken

Mit dem Frizzante Bavarese FRAENZI vom Castell'schen Domänenamt den Sommer genießen

Castell – Feierabend im Englischen Garten, Grillabend auf der Terasse oder Brunch mit den besten Freundinnen – Freiheit, Spontanität und Genuss stehen im Mittelpunkt eines perfekten Sommertages mit Freunden und Familie. Für diese Momente ohne Zwang und frei von Vorschriften bietet das fürstlich Castell'sche Domänenamt das passende Getränk: FRAENZI.

Dieser Frizzante Bavarese ist fruchtig und prickelnd und kann solo oder als Mixgetränk getrunken werden. FRAENZI erlaubt, was zu dem Moment passt. Und damit das auch überall problemlos geht, gibt es FRAENZI auch mit praktischem Schraubverschluss.



## FÜNF REBSORTEN FÜR FRAENZI

Die typisch fränkischen Rebsorten Scheurebe, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau und Silvaner wachsen und reifen bei optimalen Bedingungen in den Weinbergen rund um das Castell'sche Domänenamt. In Kombination mit der Kohlensäure ergeben sie einen erfrischenden Sommerwein, der nach Johannis- und Stachelbeeren sowie Pfirsich duftet und im Mund angenehm prickelt.

## PUR, AUF EIS ODER GEMIXT

FRAENZI kann so getrunken werden, wie es gerade gefällt. Ob pur, etwas leichter auf Eis oder fruchtig-sommerlich als Sprizz mit Aperol oder Holunder-Sirup. Am besten aus einem etwas bauchigeren Weißweinglas statt einer schmalen Sektflöte, damit sich die Aromen optimal entfalten können.

## DER NAME IST PROGRAMM

FRAENZI ist kein vom Marketing-Team erfundener Name. Schon früher bezeichnete FRAENZI Cuvées aus besonders hochwertigen und wohlschmeckenden Rebsorten, die in den Weinbergen im Gemischten Satz nebeneinander angebaut und auch direkt zusammen gekeltert wurden. Diese hohen Qualitätsansprüche gelten im Fürstlich Castell'schen Domänenamt bis heute und das Ergebnis spricht für sich.

**UVP: 7,90 Euro. Erhältlich im stationären Fachhandel sowie online.**



Neben der weißen Variante gibt es Fraenzi auch in rosarot. Weiße und rote Trauben werden gemeinsam gekeltert und sorgen so für eine intensive Farbe und Noten von Erdbeere und Kirsche.