



"Gypsum" Casteller Silvaner VDP.Ortswein Fürst Castell

| | |
|---------------------------------|--|
| Allergene | enthält Sulfite |
| Auszeichnungen | 4 Trauben - Gault&Millau 2022; 3 Sterne - Eichelmann Weinführer 2021; 3 Sterne - VINUM Wineguide 2020; 3 Sterne - falstaff Wein Guide 2020 |
| Farbe | weiß |
| Ausbauart | 80% Edeltank 9 Monate, 20% Großes Holzfass 9 Monate |
| Boden | Keuper |
| Passt zu | Vegetarisch, Forelle/Saibling gebraten/gegrillt |
| Rebsorte | Silvaner |
| Restzucker | 4,7 g / Liter |
| Säure | 6,0 g / Liter |
| Verschlussart | Schraubverschluss |
| Weintyp | Weißwein |
| genießen bis | 2026 |
| optimale Trinktemperatur | 10-12 °C |
| Herkunftsland | Deutschland |
| Region | Franken |
| Jahrgang | 2021 |
| Geschmack | trocken |
| Alkoholgehalt | 12,0 % vol |
| Hersteller / Abfüller | Fürstlich Castell'sches Domänenamt, e.K. Schlossplatz 5, 97355 Castell |
| Produktnummer | 7017000821 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20