Fürstlich Castell'sche Domäne

FÜRST CASTELL CASTELL WEISS/GRAU

2025 | 0,75 l

CHARAKTER

Eine perfekte Verbindung - der Weißburgunder bringt Finesse und Frische, der Grauburgunder sorgt für Kraft und Würze. Am Gaumen jung und lebendig mit einem leicht nussigen Schmelz, sorgt unsere Burgunder Cuvée für Genussfreude.

FARBNUANCE

Hellgelb

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Hähnchenbrust mit Ofenkartoffeln, würzige Pastagerichte, gegrillte Zucchini

AUSBAU

Anteiliger Ausbau im großem Holzfass (fränkische Eiche)

MARKE | PRODUZENT

Fürstlich Castell'sche Domäne

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland, Franken

REBSORTE(N)

Weißburgunder, Grauburgunder

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, 97355 Castell

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 45331

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mack-editions.de
DE-ÖKO-006