



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 % vol | 3,0 g/l | 5,0 g/l

### 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