



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 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