



SCHLOSS CASTELL Brut

Sekt b.A. Franken

Das Weingut: Das Weingut besitzt 70 ha Rebfläche, zu 70% in Hang- und zu 30% in Steillagen, meist schwerem tonigen Lehmboden (Gipskeuper). Güte vor Menge, naturnaher Weinbau und sortenreiner Ausbau; aus diesen Voraussetzungen beziehen die Weine, die das Wappen des Fürsten zu Castell-Castell tragen, ihre besonderen Eigenschaften.

Das Cuvée: Der Gutssekt basiert auf einem Cuvée aus Müller-Thurgau und Kerner.

Versektung: Flaschengärung

Verkostungsnotiz

Nase: feinfruchtige Zitrusnoten

Mund: zarter Schmelz, feine Perlage, cremiger, fülliger Charakter, noble Art.

Empfehlung: 8° - 10° C, zu festlichen Anlässen, als Aperitif, zu Krusten- und Schalentieren.