



SCHLOSS CASTELL ROTLING

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 Domina, Müller-Thurgau und Kerner.

Versektung: Flaschengärung

Verkostungsnotiz

Nase: Duft nach Erdbeere

Mund: erfrischend, harmonisch

Empfehlung: 8-10°C, zu festlichen Anlässen als Aperitif oder als Essensbegleiter für sommerliche Salate, helles Geflügel und feine Fischgerichte. Der Rotling Sekt erfrischt gut gekühlt an warmen Sommertagen.