



SCHLOSS CASTELL Silvaner 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.

Versektung: traditionelle Flaschengärung

Verkostungsnotiz

Nase: Töne von Mirabelle und Zitrusfrüchten

Mund: zartes klares Aroma , lebhaftes feines Mousseux, schönes Säurespiel

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