



2020 Qualitätswein Silvaner trocken

Fürstlich Castell'sches Domainenamt - Franken

Eine fruchtbetonte Silvaner Nase mit viel reifem Steinobst. Am Gaumen präsentiert sich der trockene Castell Silvaner aus Franken ausgewogen und harmonisch mit mineralischem Abgang. In der Nase machen sich Aromen von Limette, grünem Apfel und einem Hauch reifer Aprikose breit. Er passt hervorragend zu Hühnchen- und Fischgerichten, aber auch zu Pasta und Tapas.

Weinstil	charmant & lebhaft
Geschmack	trocken
Rebsorte	Silvaner
Holzfass	nein
Trinktemperatur	10°
Alkoholgehalt	13,0 %
Säure	6,4 g/l
Restzucker	5,0 g/l

0,75l - 7,90 €

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.