



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2021er Scheurebe trocken

**Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Franken**

Artikelnummer	902045-2021
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Tank
Alkohol	12 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	9-11°C
Lagerung	3 Jahre (bei opt. Bedingungen)
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

Anbaugebiet	Franken Franken steht für das Land der Bocksbeutel. Die bekanntesten Weine sind die herzhaften, erdigen Silvaner- und Müller-Thurgau-Qualitäten. Seit einigen Jahren erfreuen sich auch die Rotweine steigender Nachfrage.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2021
Rebsorte	Scheurebe
Bodenart	Tonige Lehm Böden und Alabaster prägen das Bodengefüge in und um Castell.
Erzeuger	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell übernahm vor einigen Jahren das Zepter in dem 65 Hektar großen Traditionsbetrieb aus dem 13. Jahrhundert. Die Familie brachte den Silvaner nach Franken und verfügt über eine außergewöhnlich Sammlung bester Weinberge. Die Regie über den stattlich großen Privatbetrieb hat Betriebsleiter Björn Probst inne, der mit viel Feingefühl enorm komplexe, lagerfähige Lagenweine und elegante, sowie fruchtbetonte Gutsweine vinifiziert. falstaff 2022: 4/5 Eichelmann 2022: 3/5 vinum: 3/5
Beschreibung	Aromatische Fruchtnoten von schwarzer Johannisbeere, Aprikose und weißem Pfeffer. Leichter, saftiger Wein sorgt mit seiner exotischen Stilistik für guten Trinkfluss.
Empfehlung	Bei 9-11 Grad Celsius servieren. Genießen Sie ihn solo oder als Aperitif. Er passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, Salaten, kalten Platten, Spargelgerichten oder zu gebratenem Fisch und Geflügel. Wir empfehlen, diesen Wein frisch und jung zu trinken.

Stand 25.03.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de