

2019er Glugg Glugg weiss & trocken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt Franken



Artikelnummer	902053-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	8-10°C
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	2019
Rebsorte	Scheurebe, Riesling, Müller-Thurgau
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.
Beschreibung	Herrlicher Duft nach Stachelbeere und Holunder. Erfrischende Säure, ein wunderbar unkomplizierter Genuss!
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.