

SCHLOSS CASTELL Brut Deutscher Sekt

Das Weingut:

Das Weingut besitzt 70ha 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.

Die Cuvée:

Der Gutssekt basiert auf einer Cuvée aus Müller-Thurgau und Kerner

Versektung:

Flaschengärung, neun Monate

Verkostungsnotiz:

Nase: feinfruchtige Zitrusnoten

Mund: zarter Schmelz, feine Perlage, cremiger, fülliger Charakter,

noble Art

Empfehlung:

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





