



# Schloß Frankenberg

## 2022 SCHLOSS FRANKENBERG LOUISE CUVÉE WEISS

### SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	Bacchus, Scheurebe, Silvaner, Weißburgunder, Riesling, Müller-Thurgau
LAGE:	Querschnitt der Lagen rund um Schloss Frankenberg
BODEN:	Mergel, Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, kurze Maischezeit, langes Hefelager
ANALYSE:	Alkohol 11,5 % Vol. Säure 6,5 g/l Restsüße 10,0 g/l

### BESCHREIBUNG

Keuperböden in Bestlagen, den Blick zur Sonne, die Natur meint es gut mit Schloss Frankenberg. Eine jahrhundertealte Weinbautradition spricht für sich. Maximilian Czeppel hält sie lebendig.

Für LOUISE vermählt er sechs weiße Rebsorten aus allen Schlosslagen: Bacchus und Scheurebe verleihen der Cuvée die saftige Frucht, Silvaner den Körper, Riesling den Trinkfluss und Finesse, Müller-Thurgau und Weißburgunder runden sie harmonisch ab. Perfekt in Balance, duftig und vielschichtig verführt LOUISE mit exotischen Anklängen von Maracuja, gelben Stachelbeeren, Holunderblüten und Cassis, kühler Limette, frischen grasigen Noten und viel saftiger Frische – eine Cuvée zum immer und überall genießen!

### SPEISENEMPFEHLUNG

Mit lieben Freunden an den ersten lauen Frühlings- und Sommerabenden, zum Picknick, als Aperitif oder Begleiter von leichten Vorspeisen.

### SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

  
AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPPEL

AUS MOMENTEN WIRD GESCHICHTE. [SCHLOSS-FRANKENBERG.DE](https://www.schloss-frankenberg.de)

