



2009 CASTELL-CASTELL Bacchus

Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt

800 Jahre Weingut im Familienbesitz

Das Weingut des Fürsten zu Castell-Castell pflanzt und pflegt seit Jahrhunderten die Reben an den Hängen des kleinen Ortes Castell. Ein schonendes Arbeiten in den Weinbergen, die Bewahrung des natürlichen Gleichgewichtes und ein offener Blick für die Zukunft prägt das Arbeiten des 70 ha großen Betriebes. Jeder Wein ist ein Stück „Casteller Persönlichkeit“.

Rebsorte: Die nach dem römischen Weingott benannte Rebsorte wurde 1959 zum ersten Mal angepflanzt, hat aber über Franken hinaus nie größere Bedeutung erlangt. Die Weine der Rebsorte Bacchus sind frisch und fruchtig.

Castell-Castell: sind modern vinifizierte Qualitätsweine in der Liter-Bordeauxflasche, die sich durch ausgeprägte Frucht, Frische und ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis auszeichnen.

Der Jahrgang: "2009" überzeugte bei der Weinlese mit überdurchschnittlichen Mostgewichten und sehr gesundem Lesegut. Ausreichend Niederschläge im Vegetationsverlauf sorgten für ein optimales Pflanzenwachstum. Die Weine präsentieren sich mit fruchtiger Fülle und besitzen ein gutes Lagerpotential.

Vinifikation: Temperaturgesteuerte Gärung und Ausbau im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz

Nase: würzig, Blütenduft

Mund: gefälliger, weicher Wein

Empfehlung: bei 9 – 11°C ein idealer Begleiter für die leichte Küche und zur fränkischen Brotzeit. Trinkreife bis 2011.

Analyse: Alkohol: 11,5 %vol.

Restsüße: 9,9 g/l

Säure: 5,7 g/l