



## 2009 CASTELL-CASTELL Silvaner trocken

*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 Rebsorte Silvaner hat in Castell eine lange Tradition. Die erste Silvaner-Pflanzung in den Casteller Weinbergen im Jahre 1659 ist der älteste Nachweis des Silvaners in Deutschland.

**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:** Fruchtige Aromen, etwas Heu

**Mund:** spritzig, mineralisch

**Empfehlung:** bei 8-10 °C ein idealer Begleiter für die leichte Küche und zur fränkischen Brotzeit

**Analyse:**

Alkohol:	12,5 %vol.
Restsüße:	4,8 g/l
Säure:	5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre