



## 2007 CASTELL-CASTELL Portugieser trocken

- Der Jahrgang:** 2007 - Endlich mal wieder ein Jahrgang, der fruchtige, leichte Weine hervorgebracht hat. Spritzige Säure und filigrane Fruchtaromen animieren zum unbeschwerten Weingenuss.
- Das Weingut:** Das Weingut besitzt 65 ha 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.
- Rebsorte:** Der Blaue Portugieser soll einst durch einen Weinhändler von Porto bis nach Niederösterreich gekommen sein. Er wächst ebenfalls auf den tiefgründigen, fruchtbaren Böden Frankens. Ein leichter und ausgewogener Rotwein von angenehmen Veilchenduft und harmonischem Charakter. Da sich diese Rebsorte generell sehr rasch entwickelt, sollte sie in ihrer Jugend getrunken werden.
- Castell-Castell** sind modern vinifizierte Qualitätsweine in der Bordeauxflasche, die sich durch ausgeprägte Frucht, Frische und ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis auszeichnen.
- Vinifikation:** Temperaturgesteuerte Gärung und Ausbau im Edelstahltank.
- Verkostungsnotiz**
- Nase:** Kirsche und Pflaume, dezente Beerenaromen  
**Mund:** ausgewogen, sanft, weiche Tannine
- Empfehlung:** 13 – 15°C  
zu Braten, Lamm und Wildgerichten
- Analyse:** Alkohol: 12 %vol.  
Restsüße: 9,5 g/l  
Säure: 4,6 g/l