



2009 CASTELL-CASTELL Rivaner 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:** Rivaner ist die synonyme Bezeichnung der Rebsorte Müller-Thurgau. Heute tragen besonders die jungen, frischen und fruchtbetonten Weine diese Bezeichnung, um sie klar von den herkömmlichen Müller-Thurgau Weinen abzugrenzen und um den Weinfreund einen Hinweis auf den Stil und den Geschmack des Weines zu geben.
- Castell-Castell** sind modern vinifizierte Qualitätsweine in der 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: zarte florale Aromatik
Mund: Birne, Citrus, erfrischende Säure, ausgewogen
- Empfehlung:** idealer Essensbegleiter für sommerliche Salate, helles Geflügel und feine Fischgerichte. Als „Terrassenwein“ erfrischt er gut gekühlt an warmen Sommertagen – oder einfach so.
- Daten:**
Alkohol: 11,5 % vol.
Restsüße: 5,7 g/l
Säure: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre
Trinktemperatur: 6-9 °C