



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 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: Duft nach Heu, etwas Zitrus

Mund: angenehmes Säurespiel

Empfehlung: bei 8-10 °C ein idealer Essensbegleiter für sommerliche Salate, helles Geflügel und feine Fischgerichte. Als „Terrassenwein“ erfrischt er gut gekühlt an warmen Sommertagen – oder einfach so.

Daten:

Alkohol:	12,5 % vol.
Restsüße:	4,9 g/l
Säure:	6,0 g/l
Lagerfähigkeit:	2 – 3 Jahre