



2009 CASTELL-CASTELL Rotling 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“.

Rotling: Der Rotling entsteht durch das gemeinsame Keltern von roten und weißen Trauben etwa im Verhältnis 1/3 zu 2/3.
Der Ausbau erfolgt wie beim Weißwein.

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: Fruchtige Aromen nach Erdbeere
Mund: erfrischender und harmonischer Charakter

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.

Analyse:

Alkohol:	12,5 %vol.
Restsüße:	6,8 g/l
Säure:	5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	2 – 3 Jahre