

I 2 2 4

2009 CASTELL-CASTELL

Rotwein 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“.

Der Wein: Domina-, Dornfelder-, Portugieser-, Acolon- und Regenttrauben geben diesem Rotwein seinen individuellen Charakter.

Dieser Rotwein ist nach einer alten Urkunde aus dem Jahr 1224 benannt, in der die Weinberge, die Graf Rupert de Castello dem Kloster Ebrach geschenkt hat, vom Vogteirecht befreit werden. Gleichzeitig ist dies der älteste Nachweis über die Casteller Weinberge.

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.

Castell-Castell sind modern vinifizierte Qualitätsweine in der Bordeauxflasche, die sich durch ausgeprägte Frucht, weiche Tannine und ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis auszeichnen.

Vinifikation: Maischegärung, Ausbau im Edelstahl und partiell im Barriquefass

Verkostungsnotiz:

Nase: Duft nach Brombeere und Kirsche

Mund: harmonisch eingebundene Tannine, fruchtbetonter Wein mit schöner Fülle und mittlerer Körper

Empfehlung: bei 17 - 18°C zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder Pastagerichte. Trinkreife bis 2012.

Analyse: Alkohol: 12,0 %vol.
Restsüße: 5,4 g/l
Säure: 4,9 g