



2009 SCHLOSS CASTELL

Kerner

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 Kerner gehört zu den Neuzüchtungen, die in den letzten Jahren die größte Verbreitung gefunden hat. Sie ist eine Kreuzung aus Trollinger x Riesling. Der Name geht auf den Dichter Justinus Kerner zurück, der in Weinsberg als Oberamtsarzt lebte.

Gutswein: Bei den Gutsweinen „Schloss Castell“ handelt es sich um hochwertige Lagencuvées von den fürstlichen Weinbergen, jahrhundertealte Traditionen verbinden sich zu einem modernen Klassiker für den täglichen Genuss.

Der Jahrgang: "2009" präsentiert sich lebendig, spritzig und frisch mit einem stabilen Säuregerüst und einer ausgeprägten Aromatik. Viel Geschmack, eine angenehme Fülle und ein gutes Lagerpotential zeichnen diesen Wein aus.

Vinifikation: Temperaturgesteuerte Gärung und Ausbau im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz

Nase: Pfirsich- und Zitrusduft, sowie ein Hauch von Eisbonbon

Mund: erfrischend, Schmelz und Länge, dezente Restsüße

Empfehlung: Bei 7 – 10° C ein idealer Essensbegleiter für sommerliche Salate, helles Geflügel und feine Fischgerichte. Als „Terrassenwein“ erfrischt er gut gekühlt an warmen Sommertagen. Trinkreife bis 2011.

Analyse:

Alkohol:	13 %vol.
Restsüße:	13,6 g/l
Säure:	6,1 g/l