

2009 SCHLOSS CASTELL Müller-Thurgau 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: Müller-Thurgau wurde 1882 von Professor Dr. Müller, einem Schweizer aus dem Kanton Thurgau, in Geisenheim gezüchtet und gewinnt zunehmend an Image. Durch Ertragsreduzierung und besserer Qualitätskontrolle können mit dieser Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal ausgezeichnete Qualitäten erzielt werden.

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" 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 grünem Apfel und Muskat

Mund: saftig, lebendig, leicht

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:	12,0 %vol.
Restsüße:	3,8 g/l
Säure:	6,1 g/l