



2009 SCHLOSS CASTELL Riesling 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: Unser Archiv berichtet, dass der Riesling bereits im Jahre 1832 in Castell angebaut wurde. Er stellt hohe Anforderungen an die Lage, da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts zeichnen sich Rieslingweine durch sehr gute Lagerfähigkeit aus. Die Farbe kann von blass-gelb mit Grünstich bis goldgelb reichen.

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: grasige, grüne Töne, Grapefruit und Stachelbeere

Mund: angenehmes Süße-Säure-Spiel

Empfehlung: bei 9 – 11°C ein idealer Essensbegleiter für sommerliche Salate, helles Geflügel und feine Fischgerichte. Als „Terrassenwein“ erfrischt er gut gekühlt an warmen Sommertagen. Lagerfähigkeit zwei bis drei Jahre.

Analyse:

Alkohol:	13,0 %vol.
Restsüße:	8,4 g/l
Säure:	7,0 g/l