



2009 SCHLOSS CASTELL Weissburgunder 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: Weißburgunder ist die hellste aller Burgundersorten und ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Er ist wahrscheinlich ursprünglich durch eine Mutation aus dem Grauburgunder entstanden, der wiederum aus dem Spätburgunder (Pinot Noir) hervorgegangen ist.

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: gelbe Früchte, Maracuja & Citrus

Mund: angenehme, spritzige Säure

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:	13,5 %vol.
Restsüße:	4,4 g/l
Säure:	6,4 g/l