



2009 SCHLOSS CASTELL Bacchus 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: Die nach dem römischen Weingott benannte Rebsorte wurde 1959 zum ersten Mal angepflanzt, hat aber über Franken hinaus nie größere Bedeutung erlangt. Die Weine der Rebsorte Bacchus sind frisch und fruchtig.

Gutswein: Bei den Gutsweinen „Schloss Castell“ handelt es sich um hochwertige Lagencuvées von den fürstlichen Weinbergen, jahrhundertalte 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: dezente Blüten, Stachelbeere

Mund: trockener, klarer Charakter

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:	12,0 %vol.
Restsüße:	2,9 g/l
Säure:	5,9 g/l