



2008 SCHLOSS CASTELL Domina 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: In den windgeschützten Casteller Lagen ist die Rebsorte Domina (Kreuzung: Spätburgunder x Portugieser) ideal beheimatet. Die Weine mit tiefdunklen Reflexen entwickeln sich voll, extraktreich und mit hohem Gerbstoffgehalt.

Qualität: Qualitätswein trocken

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.

Vinifikation: Selektive Handlese, Maischegärung und Ausbau im Holzfass

Verkostungsnotiz

Nase: Kirsche und dunkle Waldfrüchten.

Mund: sehr ausgeprägter und kräftiger Geschmack, gute Tanninstruktur

Empfehlung: 18°C, zu dunklen Braten mit kräftigen Saucen, edlen Wildgerichten, zum „Nur-so-Genießen“ für alle Rotweinfreunde

Analyse: Alkohol: 12,5%vol.
Restsüße: 40 g/l
Säure: 5,0 g/l