



Edition Graf Ferdinand 2009 BAUSCH 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“.

Edition

Graf Ferdinand: Die Edition Graf Ferdinand verbindet das Terroir der Einzellage mit der für die Lage idealen Rebsorte. Es entstehen moderne Weine – kraftvoll und schmelzig.

Lage: Hingeduckt, gekrümmt erstrecken sich die 13 Hektar vom Dorf aus nach Osten. In der Hanglage mit rund 16 % Steigung, die im Schutz des darüber liegenden Waldes steht, wird auf dem schweren lehmigen Ton überwiegend Müller-Thurgau angebaut.

Im Herbst 1689 pflanzte man dort „allerhand gute Fehser“, Sorten, die heute fast in Vergessenheit geraten sind - den Gutedel, den Süßschwarz oder den grob weißen Elbling.

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.

Der Jahrgang: "2009" präsentiert sich lebendig, spritzig und frisch mit einem stabilen Säuregerüst und einer ausgeprägten Aromatik. Viel Geschmack, eine angenehme Fülle und ein gutes Lagerpotential zeichnen diesen Wein aus.

Vinifikation: Selektive Handlese, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, langes Feinhefelager.

Verkostungsnotiz:

Nase: dezenter Blütenduft gepaart mit feinfruchtigen Aromen

Mund: leicht cremige Art, angenehme Säure und weicher Abgang

Empfehlung: bei 9-11 C° zu hellem Fleisch und Geflügel mit leichten Beilagen

Analyse: Alkohol: 13,5 % vol.

Restsüße: 2,1 g/l

Säure: 5,3 g/l