



Edition Graf Ferdinand 2009 KUGELSPIEL Silvaner 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: Ihren Namen verdankte die 16 Hektar große Hanglage einem akustischen Phänomen. Durch seine besondere Neigung fand der Büchsenknall bei Jagden im angrenzenden Wald hier ein besonders deutliches Echo – ein Spiel mit dem Schall der Kugel. Die Weine der Lage sind immer durch aromatische Noten von Kräutern und Blumenblüten geprägt, die auf den benachbarten Wiesen zu Hause sind. Die Bodenart wird hier vom Schilfsandstein geprägt, durchsetzt mit Keuper.

Rebsorte: Silvaner – ein Casteller seit 1659. Am 10. April 1659 konnte noch kein Kellermeister ahnen, dass diese Rebsorte zum Botschafter des Frankenweins heranreifen sollte. Damals ließ ein Gräfllich Castell'scher Amtmann 25 Fechser des Silvaners unterhalb vom Schlossberg pflanzen.

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: Selektive Handlese, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank und partielle Vergärung im Holzfass. Langes Feinhefelager

Verkostungsnotiz:

Nase: frisch und vegetativ

Mund: grüne Noten, mineralisch, jung

Empfehlung: bei 8-10 C° zu hellem Fleisch und Geflügel mit feinen Beilagen

Analyse: Alkohol: 13,5 % vol.

Restsüße: 4,4 g/l

Säure: 6,2 g/l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt · Schlossplatz 5 · 97355 Castell
Tel. 0049-(0)9325-60160 · Fax 0049-(0)9325-60185 · www.castell.de