



## Edition Graf Ferdinand 2009 HOHNART Riesling 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:** Hohnart - einst ein lichter Waldhügel vor dem Dorf, in dem 1832 erstmals Riesling sortenrein angebaut wurde.

**Rebsorte:** Unser Archiv berichtet, dass der *Riesling* bereits im Jahre 1832 in Castell angebaut wurde. Er stellt hohe Anforderungen an die Lage (jedoch nicht an den Boden), da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts zeichnen sich Rieslingweine durch sehr gute Lagerfähigkeit aus. Die Farbe kann von blass-gelb mit Grünstich bis goldgelb reichen.

**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. Langes Feinhefelager.

### Verkostungsnotiz:

**Nase:** Zitrusduft, Ananas

**Mund:** terroirbezogen mit einem schönen Süße-Säure-Spiel

**Empfehlung:** bei 8-10 °C zu leichten Fisch- und Fleischgerichten

**Analyse:** Alkohol: 13 % vol.

Restsüße: 7,6 g/l

Säure: 6,7 g/l