



## Edition Graf Ferdinand

### 2009 TRAUTBERG Silvaner & Traminer 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:** Der Boden ist aus schiefergrusigem, graubraunem, lehmigen Ton. 3 ½ Hektar weit schmiegt sich die Südlage in den Hang. Es ist eine alte Lage, als Trucberch oder Trauperg bereits um 1266 urkundlich erwähnt. Er liegt etwas abseits vom Dorf. Das mag der Grund gewesen sein, warum die Grafen und später die Fürsten zu Castell den Weinanbau über Jahrhunderte hinweg den Zehntpflichtigen überließen. Seit Jahrzehnten wachsen hier Silvaner- und Traminerreben nebeneinander.

**Rebsorte:** Eine Cuvée aus Silvaner und Traminer. Der Traminer verleiht dem Wein eine aromatische Komponente und Fülle, der Silvaner rundet mit seiner Mineralität das Cuvée dezent ab.

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

**Vinifikation:** Selektive Handlese, temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank. Langes Feinhefelager.

**Verkostungsnotiz:**

**Nase:** etwas würzig und feiner Rosenduft

**Mund:** spritzige Säure

**Empfehlung:** bei 9-11 C° als Aperitif, zur asiatischen Küche, Leberparfaits oder zum Edelschimmelkäse

**Analyse:**  
Alkohol: 13,5 % vol.  
Restsüße: 4,9 g/l  
Säure: 5,0 g/l

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