



Edition Graf Ferdinand 2007 KIRCHBERG Weißburgunder 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 Die Edition Graf Ferdinand verbindet das Terroir der Einzellage Graf Ferdinand mit der für die Lage idealen Rebsorte. Es entstehen moderne Weine – kraftvoll und schmelzig

Lage: Der Casteller Kirchberg ist eine Hanglage mit bis zu 20% Steigung und süd-westlicher Neigung. Der Boden besteht aus Gipskeuper durchzogen mit Alabaster, der auch für den Bau des Altars der Grafschaftskirche (erbaut 1788) genutzt wurde.

Rebsorte: Weißburgunder ist die hellste aller Burgundersorten und ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Er ist wahrscheinlich ursprünglich durch eine Mutation aus dem Grauburgunder entstanden, der wiederum aus dem Spätburgunder (Pinot Noir) hervorgegangen ist.

Der Jahrgang: 2007 – Endlich mal wieder ein Jahrgang, der fruchtige, leichte Weine hervorgebracht hat. Spritzige Säure und filigrane Fruchtaromen animieren zum unbeschwerten Weingenuss.

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

Verkostungsnotiz

Nase: schmelzig, stoffig, dezente Karamellnote

Mund: feine, gelbe Früchte, nachhaltig im Abgang, schlanke Art, frische Säure

Empfehlung: 9-11°C, zu hellem Fleisch und Geflügel mit zartem Gemüse

Analyse: Alkohol: 13,0 % vol.

Restsüße: 4,0 g/l

Säure: 6,0 g/l