



## Edition Graf Ferdinand

### 2009 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

**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 Casteller Kirchberg ist eine Hanglage mit bis zu 20% Steigung und südwestlicher Neigung. Der Boden besteht aus Gipskeuper durchzogen mit Alabaster, der auch für den Bau des Altars der Grafchaftskirche (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:** "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, temperaturgesteuerte Gärung und Ausbau im Edelstahltank sowie im großen Holzfass.

#### Verkostungsnotiz

**Nase:** Birne, dezente Vanille- und feine Holzaromen

**Mund:** kräftiger Körper, ausgewogener Geschmackseindruck

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

**Analyse:** Alkohol: 14,0 % vol.

Restsüße: 2,7 g/l

Säure: 6,7 g/l