



2009 CASTELLER BAUSCH Müller-Thurgau Kabinett 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“.

Die Lage : Hingeduckt, gekrümmt erstrecken sich die 13 Hektar vom Dorf aus nach Osten. In der Hanglage mit rund 16 % Steigung, die im Schutz des darüber liegenden Waldes steht, wird auf dem schweren lehmigen Ton überwiegend Müller-Thurgau angebaut.
Im Herbst 1689 pflanzte man dort „allerhand gute Fechser“, Sorten, die heute fast in Vergessenheit geraten sind - den Gutedel, den Süßschwarz oder den grob weißen Elbling.

Rebsorte: Müller-Thurgau wurde 1882 von Professor Dr. Müller, einem Schweizer aus dem Kanton Thurgau, in Geisenheim gezüchtet und gewinnt zunehmend an Image. Durch Ertragsreduzierung und besserer Qualitätskontrolle können mit dieser Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal ausgezeichnete Qualitäten erzielt werden.

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, Temperaturgesteuerte Gärung, langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz

Nase: lebendige Fruchtigkeit, feine Muskataromen

Mund: angenehme Säure, würziger Abgang

Empfehlung: 8-10°Grad, als Begleiter von Kalbs-, Rind- oder Schweinefleisch mit kräftigeren Soßen

Analyse: Alkohol: 12,0 %vol. Restsüße: 1,9 g/l Säure: 5,4 g/l