



2009 CASTELLER HOHNART Silvaner 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“.

Lage: Der Casteller Hohnart ist eine Hanglage in süd-westlicher Neigung. Der Boden besteht aus Gipskeuper, einem lehmigen Ton. Die Weinlage ist in Casteller Alleinbesitz und umfasst 5 Hektar Rebfläche. Die erste urkundliche Erwähnung dieser Lage stammt aus dem Jahr 1258.

Rebsorte: Silvaner – ein Casteller seit 1659. Am 10. April 1659 konnte noch kein Kellermeister ahnen, dass diese Rebsorte zum Botschafter des Frankenweins heranreifen sollte. Damals ließ ein Gräflich Castell'scher Amtmann 25 Fehser des Silvaners unterhalb vom Schlossberg pflanzen.

Der Jahrgang: "2009" präsentiert sich mit den für die Lage Hohnart typischen reifen Fruchtaromen wie Aprikose, einem vollmundigen Körper und einer feinem Würze. Dies verdankt der Wein den heißen Tagestemperaturen der Südlage und dem tiefgründigen Boden. Der Jahresverlauf war geprägt von einem rapiden Start der Vegetation im Frühjahr, der ausgeprägten „Schafskälte“ zur Blüte und nahezu optimalen einem warmen Witterungsverlauf im Juli, August und September.

Vinifikation: Selektive Handlese, temperaturgesteuerte Vergärung mit einem kleinen Anteil Spontanvergärung, langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz:

Nase: reife Fruchtaromen, Kräutern und Heu, blumig

Mund: vollmundig und konzentriert

Empfehlung: Bei 10 – 12°C zu feinen Fischgerichten, hellem Fleisch und Geflügel oder zum Spargel

Analyse: Alkohol: 12,5 %vol.

Restsüße: 4,0 g/l

Säure: 5,9 g/l