



## 2009 CASTELLER TRAUTBERG Silvaner Spätlese 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 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.
- 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 Fechser des Silvaners unterhalb vom Schlossberg pflanzen.
- 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 Vergärung, langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank.
- Verkostungsnotiz**
- Nase:** Mirabelle, Honigmelone, weiße Johannisbeere
- Mund:** außerordentliche Mineralik und Länge, ein Wein für Entdecker
- Empfehlung:** bei 9-11 °C zu hellem Fleisch und Geflügel mit zartem Gemüse
- Analyse:** Alkohol: 13,0 %vol.  
Restsüße: 5,5 g/l