



2009 RIESLANER Spätlese

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“.

Rebsorte: Rieslaner ist eine Kreuzung aus Silvaner und Riesling. Sie wird fast ausschließlich in Franken angebaut und stellt allerhöchste Anforderungen an Boden und Klima. Gute Jahrgänge bringen Weine mit Rasse und starker Ausdruckskraft. In Castell gilt diese Rebsorte als Spezialität.

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

Verkostungsnotiz:

Nase: Duft nach süßen Trauben, Aprikosen, etwas Citrus

Mund: Süße und Säure umspielen den Gaumen

Empfehlung: bei 8-10 C° als Aperitif, feinen Fisch mit cremiger Orangensauce, zu zartsüßen Nachspeisen oder zum Weich- und Blauschimmelkäse.
großes Reifepotential!

Analyse: Alkohol: 12,5 %vol.

Restsüße: 49,4 g/l

Säure: 7,5 g/l