



2009 CASTELLER KIRCHBERG 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 Casteller Kirchberg ist eine Hanglage mit bis zu 20% Steigung und süd-westlicher Neigung. Der Boden besteht aus Gipskeuper durchzogen mit Alabaster, der auch für den Bau des Altars der Grafchaftskirche (erbaut 1788) genutzt wurde.

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" 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 und Ausbau im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz

Nase: zart-fruchtige Aromen, vollmundig

Mund: mineralisch, elegante Art

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

Analyse: Alkohol: 13,0 % vol.

Restsüße: 2,2 g/l

Säure: 5,5 g/l