



Die GROSSEN GEWÄCHSE vom SCHLOSSBERG sind Weine voller Spannung, Frucht und Mineralität, Dichte und Eleganz, Schmelz und Würze. Silvaner und Riesling – die beiden bedeutenden, deutschen Weißweinreben– bringen diese einzigartigen Eigenschaften zum strahlen!

2007 SCHLOSSBERG Silvaner GG

- 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 Gräfllich Castell'scher Amtmann 25 Fechser des Silvaners unterhalb vom Schlossberg pflanzen.
- Lage:** Der SCHLOSSBERG – 1266 erstmals urkundlich erwähnt und seit dieser Zeit für seine Güte bekannt, wurde am 6. April 1659 zum Geburtsort der ersten deutschen Silvaneranpflanzung. Die höchste Erhebung Castells mit 340 m über NN, garantiert mit seinen extrem steilen Süd- und Südwest-Hängen und seiner vom Wald geschützten Lage eine langsame Reife der Frucht mit kleinen, konzentrierten Trauben. Der karge Keuperboden mit leicht erwärmbaren, kalkhaltigen Schieferplättchen und einer Vielzahl von Alabasteradern zügelt auf dem Schlossberg das Wachstum der Reben und bietet dabei eine Fülle an Mineralien. Unsere Arbeiten in Weinberg und Keller fördern diese Qualitäten und geben den Weinen ihre Dichte und Fülle für ein langes „Wein- Leben“.
- Lese:** Selektive Handlese in kleine Behälter am 12.10. und 23.10.2007 mit 96° Oe; Ertrag 49 hl/ha.
- Vinifikation:** Schonende Traubenpressung, temperaturgesteuerte Gärung, langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank, 20% Ausbau im traditionellen Stückfass.
- Verkostungsnotiz**
- Nase:** Rauchige, würzige Steinaromen und reife Aprikosenfrucht
- Mund:** Der Silvaner verfügt über einen vollen, cremigen Körper, rinnt mineralisch-trocken über die Zunge und bietet neben ätherischen Kräuternoten eine volle Aprikosenfrucht. Der hohe Gipsgehalt des Keupers und die Alabasteradern des Schlossberges zeigen sich in dem feinen, zartbitteren Nachhall, der den Wein lang ausschwingen lässt.
- Empfehlung:** Trinktemperatur 10-12°C
Der perfekte Begleiter für Gerichte mit Wildgeflügel, Kalbfleisch und feinem, kräftigen Fisch.
- Trinkreife:** 2009 – 2014
- Analysen:** Restsüße: 2,9 g/l Säure: 5,7 g/l Alkohol: 13,5 %vol.



GROSSES GEWÄCHS – ERSTE LAGE ERZEUGUNGSSTATUT DES VDP

- GROSSES GEWÄCHS stammt aus einem als ERSTE LAGE klassifizierten Weinberg! Nur 10% der Weinberge sind klassifiziert und stellen Weinberge dar, die seit langer Zeit für herausragende Qualität bekannt sind
- GROSSES GEWÄCHS darf in FRANKEN nur aus RIESLING, SILVANER, WEISSBURGUNDER oder SPÄTBURGUNDER erzeugt werden
- GROSSES GEWÄCHS ist immer TROCKEN
- GROSSES GEWÄCHS wird ausschließlich selektiv von Hand gelesen
- Der ERTRAG ist auf maximal 50 hl/ha begrenzt –im Gegensatz zum gesetzlichen Maximalertrag von 90 hl/ha
- GROSSES GEWÄCHS wird im Verlauf des Weinausbaus dreimal einer BLINDPROBE unterzogen
- GROSSES GEWÄCHS kommt erst am 1. September des auf die Lese folgenden Jahres auf den Markt, um dem Wein genügend Zeit zur Entwicklung im Keller zu geben