



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 Riesling GG

- Rebsorte:** Unser Archiv berichtet, dass der *Riesling* bereits im Jahre 1832 in Castell angebaut wurde. Er stellt hohe Anforderungen an die Lage (jedoch nicht an den Boden), da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts zeichnet sich der Riesling durch sehr gute Lagerfähigkeit aus. Die Farbe kann von blass-gelb mit Grünstich bis goldgelb reichen.
- Lage:** Der SCHLOSSBERG – 1266 erstmals urkundlich erwähnt und seit dieser Zeit für seine Güte bekannt, wurde am 5. 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 11.10. und 23.10.2007 mit 96° Oe; Ertrag 34 hl/ha
- Vinifikation:** Schonende Traubenpressung, temperaturgesteuerte Gärung, langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank, 20% Ausbau im traditionellen Stückfass.
- Nase:** geprägt von Feuersteinnoten, die sich mit Fruchtaromen vom Weinbergspfirsich und Grapefruit paaren
- Mund:** Der konzentrierte Körper wird von einer feinen Säure balanciert. Neben Kräuternoten sind würzig, mineralische Steinnoten schmeckbar, die von den Fruchtaromen ummantelt werden. Die elegante Säure und die mineralische Struktur lassen das GG lange auf der Zunge stehen und geben ihm einen langen Nachhall.
- Empfehlung:** Trinktemperatur 10 - 12°C
Der perfekte Begleiter für Gerichte mit Wildgeflügel, Kalbfleisch und feinen, kräftigen Fisch.
- Trinkreife:** 2009 – 2014
- Analysen:** Restsüße: 7,0 g/l Säure: 7,3 g/l Alkohol: 13,0 %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