



2006 CASTELL CUVÉE C

Rotwein 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“.

Rebsorte: Die Cuvée besteht aus einer Selektion hochreifer Trauben der Rebsorten Spätburgunder 10%, Domina 60 %, Dornfelder 20% und Regent 10%.

Lese: Lese am 06.10.2006 in den Weinbergslagen Reitsteig und Feuerbach; selektive Handlese, nur vollreife, gesunde Trauben.

Vinifikation: klassische Maischegärung (14 Tage) und 18 Monate Ausbau im Barrique

Verkostungsnotiz:

Nase: Aromen von Pflaume und Kirschen, gepaart mit Vanille und Röstaromen

Mund: kräftiges Tanningerüst, weiche Säure

Empfehlung: Trinktemperatur 18°C; zu dunklen Braten mit kräftigen Saucen, edlen Wildgerichten, zum „Nur-so-Genießen“ für alle Rotwein- und Zigarrenfreunde. Trinkreife: 2010 – 2015

Analyse: Alkohol: 13,0 %vol.

Restsüße: 5,4 g/l

Säure: 5,4 g/l