



## 2006 CASTELLER REITSTEIG Spätburgunder 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 Reitsteig ist unser Logenplatz für den Spätburgunder, direkt unter dem Schlossberg, nur getrennt durch den Anstieg zu den früheren Burgruinen auf dem Schlossberg und den Herrenberg. Steil und nach Süden geneigt wächst der Spätburgunder mit seinem außergewöhnlichen und großartigen Charakter heran.

**Vinifikation:** selektive Handlese, nur vollreife, gesunde Trauben. Lange Maischegärung und 18-monatiger Ausbau im Barrique

**Verkostungsnotiz:**

**Nase:** Im Duft zeigen sich vielfältige Röst- und Raucharomen, die durch den Duft nach dunklen Waldbeeren ausbalanciert werden.

**Mund:** Der Geschmack ist sehr ausgeprägt und kräftig, wobei die Tannine harmonisch und weich eingebunden sind. Langes Lagerpotential.

**Empfehlung:** Trinktemperatur 18°C, zu Steaks, gegrilltem Fisch und zu Lammgerichten.  
Trinkreife: 2010 - 2015

**Analyse:** Alkohol: 13,0 % vol.  
Restsüße: 2,6 g/l  
Säure: 4,5 g/l