



2007 CASTELLER SCHLOSSBERG Riesling Beerenauslese

- Das Weingut:** Das Weingut besitzt 70 ha Rebfläche, zu 70% in Hang- und zu 30% in Steillagen, meist schwerem tonigen Lehmboden (Gipskeuper). Güte vor Menge, naturnaher Weinbau und sortenreiner Ausbau; aus diesen Voraussetzungen beziehen die Weine, die das Wappen des Fürsten zu Castell-Castell tragen, ihre besonderen Eigenschaften.
- 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 zeichnen sich Rieslingweine durch sehr gute Lagerfähigkeit aus. Die Farbe kann von blass-gelb mit Grüntich 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 erwärmbar, 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“.
- Vinifikation:** Langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank.
Lagerpotential: Ein Wein für die Schatzkammer
- Verkostungsnotiz**
- Nase:** Duft von Pfirsich und Zitrusfrüchten
- Mund:** Honigmelone, lebendiges fruchtiges Säurespiel; Reifepotential!
- Empfehlung:** 9-11°C, hat viel Potential, ist schon jetzt ein Genuss als Aperitif, als Begleiter von cremigen Desserts oder zum Weich- und Blauschimmelkäse.
- Analyse:** Alkohol: 10,0 % vol.
Restsüße: 196 g/l
Säure: 10,1 g/l