



2007 CASTELLER SCHLOSSBERG Silvaner Trockenbeerenauslese

- 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:** Silvaner – ein Casteller seit 1659. Am 6. April 1659 konnte noch kein Kellermeister ahnen, dass diese Rebsorte zum Botschafter des Frankenweins heranreifen sollte. Damals ließ ein Gräflisch 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 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“.
- Lese:** gelesen und gekeltert am 5.11.2007 mit 169° Oe
- Vinifikation:** Langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank.
Lagerpotential: Ein Wein für die Schatzkammer
- Verkostungsnotiz**
- Nase:** Duft nach kandierten Früchten, flüssiges Nektar aus dem Schlossberg
- Mund:** Schmelz und Fülle, langer, cremiger Nachklang
- 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: 9,0 % vol.
Restsüße: 217,7 g/l
Säure: 9,6 g/l