



## 2007 CASTELLER SCHLOSSBERG Rieslaner 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:** Rieslaner ist eine Kreuzung aus Silvaner und Riesling. Sie wird fast ausschließlich in Franken angebaut und stellt allerhöchste Anforderungen an Boden und Klima. Gute Jahrgänge bringen Weine mit Rasse und starker Ausdruckskraft. In Castell gilt diese Rebsorte als Spezialität.
- 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 185° Oe
- Vinifikation:** Langes Lager auf der Feinhefe und Ausbau im Edelstahltank.  
*Lagerpotential: Ein Wein für die Schatzkammer*
- Verkostungsnotiz**
- Nase:** intensiver Duft nach getrockneten exotischen Früchten
- Mund:** flüssiges Gold aus dem Schlossberg
- 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: | 242,9 g/l  |
| Säure:    | 12,9 g/l   |