



CASTELL



1659 | CASTELL SILVANER | 2009

WILLKOMMEN IN CASTELL

Seit Jahrhunderten betreiben meine Vorfahren Weinbau rund um den SCHLOSSBERG – dem Stammsitz der Familie. Weinbau ist für uns eine Aufgabe mit Verantwortung für die kommenden Generationen. Umweltschonendes Arbeiten im Weinberg und Erhalt der Bodenfruchtbarkeit sind wesentliche Ziele um Land und Gut an die nächsten Generationen weiterzugeben. Unsere Weinberge, am östlichen Rand des fränkischen Weinlandes gelegen, zeichnet die kräftige Struktur des Keuperbodens, die reifen Aromen des kontinentalen Klimas und die frische Art des Steigerwaldes aus. Diese Eigenschaften suchen wir durch individuelle Pflege der Reben, feinfühligem Weinausbau und Zeit zur Reife in unseren Weinen voll zu entfalten.

Dankbar blicken wir auf das Jubiläumsjahr des Silvaners zurück. Im Jahr 1659 wurde hier in Castell erstmals in Deutschland der Silvaner gepflanzt. Heute ist er die bedeutendste Rebsorte Frankens und bringt im Dreiklang aus Boden, Kleinklima und Winzer Weine voller Frucht, Tiefe und mineralischer Würze hervor. Bei vielen Veranstaltungen und Weinverkostungen im letzten Jahr hat der Silvaner seine Einzigartigkeit bewiesen. Von Weinliebhabern, Kennern und Kritikern wieder entdeckt, sieht man ihn, zu Recht, auf dem Weg nach oben. Nicht nur in Deutschland hat Franken in diesem Jahr für Furore gesorgt, auch international spricht man von der „up and coming region“.

Wir freuen uns auf den Jubiläumsjahrgang 2009. Nach einem ausgeprägten Winter startete das Frühjahr explosionsartig, gefolgt von einer warmen Phase, die im Weinberg für einen ersten Entwicklungsvorsprung sorgte. Die Blüte Anfang Juni zog sich während der „Schafskälte“ ungewöhnlich lange hin und sorgte im Weinberg für zusätzliche Arbeit. Durch die folgenden, warmen Monate glichen sich die aufgrund der „ausgedehnten“ Blüte unterschiedlichen Entwicklungsstadien wieder an. So kamen ab dem 22. September Trauben mit einer hervorragenden Reife in den Keller. Gerade der Silvaner macht seinem Jubiläum alle Ehre.

Ich freue mich mit den Mitarbeitern des Domänenamtes Ihnen den Jahrgang 2009 vorstellen zu können und lade Sie ein die Heimat unserer Weine zu erkunden und Ihre persönlichen Favoriten zu entdecken.

Ihr Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell



SPITZENWEINE

Die Spitzengewächse und Großen Gewächse sind Individualisten und Weinpersönlichkeiten – ausgeprägte, elegante und kraftvolle Weine, in denen sich die ganze Erfahrung des Fürstlich Castell'schen Weinbaus erleben lässt. Auf die Menge kommt es nicht an, allein die Qualität ist das entscheidende Kriterium.

GG – GROSSE GEWÄCHSE

Große Gewächse aus dem Schlossberg – unsere Spitzenlage – atemraubend steil und gen Süden gewandt. Ein außergewöhnlicher Weinberg, strahlend weißer Alabaster und handwerkliches Können lassen Silvaner und Riesling zu Unikaten reifen.

SPITZENGEWÄCHSE

Charaktervolle Weine, die mit den Aromen des Holzes spielen. Hier zeigen Silvaner, Spätburgunder aus dem Reitsteig und das Cuvée C ihre ganze Rasse. Unsere Spitzengewächse mit internationalem Anspruch.



LAGENWEINE

Der Ort, der Boden und das Kleinklima sind die Faktoren, die Weinen ihren eigenen Charakter verleihen. In Castell gibt es sieben Lagen, die eng beieinander liegen und sich trotz aller Nachbarschaft in ihrem Terroir klar unterscheiden. Aus dem Kugelspiel kommen die Tropfen mit dem Bukett von Stachelbeeren. Nach Rosen duftet der Traminer vom Trautberg, nach Grapefruit der Riesling vom Hohnart. Alle echte Casteller!

EDITION GRAF FERDINAND

Die Edition Graf Ferdinand verbindet das Terroir der Einzellage mit der eleganten Frucht der Rebsorten. Der zeitgemäße Weincharakter – kraftvoll und schmelzig – findet sich auch in der hochwertig individuellen Erscheinung wieder.

KLASSISCHE CASTELLER

Die klassischen Casteller Lagenweine im Bocksbeutel verkörpern fränkische Weintradition in Rebsorte und Geschmack – typisch fränkisch – anregend, mineralisch und mit filigranem Säurespiel.

GUTSWEINE

Unsere Gutsweine SCHLOSS CASTELL verkörpern regionale Authentizität, Qualität und Verlässlichkeit. Geprägt vom Keuper und dem Klima des Steigerwaldes spiegeln sie ihre Herkunft mit ernsthafter, mineralischer Würzigkeit und feiner Frucht wider. Die Gutsweine bieten fränkisch-trockenen Weingenuss als täglicher bodenständiger Essensbegleiter und zum geselligen Abend.





SPITZENWEINE

GG – GROSSES GEWÄCHS

Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
60108	2008 SCHLOSSBERG Silvaner GG (34,67 € L) Terroir: Gipskeuper durchzogen von Alabasteradern, (37,33 € L) schiefergrusiger lehmiger Ton, extreme W-Steillage; Fruchtkonzentration, würzige Aromen, Dichte gepaart mit Eleganz, Silvaner zum Träumen!	Magnum Bocksbeutel	26,00 56,00
60208	2008 SCHLOSSBERG Riesling GG (34,67 € L) Terroir: Gipskeuper durchzogen von Alabasteradern, (37,33 € L) schiefergrusiger lehmiger Ton, extreme S-Steillage; Säurespiel mit würziger Keupermineralik, Riesling voller Frucht und Eleganz!	Magnum Bocksbeutel	26,00 56,00

Von älteren Jahrgängen sind noch wenige Flaschen in unserem Keller gelagert.
Fragen Sie bei Interesse bitte bei uns nach.



AUS DEM HOLZFASS

Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Burgunderflasche 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
60508	2008 »6. APRILES anno 1659«, Silvaner trocken (32,00 € L) benannt nach der ersten Silvanerpflanzung in Deutschland – in Castell. Feine Holznoten gepaart mit dichter Silvanerfrucht, Silvaner auf neue Art!		24,00
60406	2006 REITSTEIG, Spätburgunder trocken – Rotwein (39,33 € L)		29,50
60407	2007 REITSTEIG, Spätburgunder trocken – Rotwein (40,00 € L) Der Hangfuß des Schlossbergs ist der Logenplatz des Reitsteigs (42,00 € L) Spätburgunder mit Kraft, Frucht und Finesse – mit Lagerpotential (42,67 € L)	Magnum Doppel Magnum	63,00 128,00
Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 750 ml			
60306	2006 CASTELL CUVÉE C, trocken – Rotwein (30,67 € L)		23,00
60307	2007 CASTELL CUVÉE C, trocken – Rotwein (32,00 € L) vereint Kraft, Frucht und Dichte; das Spitzencuvée mit Lagerpotential, (33,33 € L) ausgebaut im 225 l Barriquefass (34,00 € L)	Magnum Doppel Magnum	50,00 102,00





LAGENWEINE

KLASSISCHE CASTELLER

Wein-Nr.	Prädikatsweine im Bocksbeutel 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
50209	2009 Casteller KUGELSPIEL, Silvaner Kabinett trocken Terroir: lehmiger Ton mit Schilf- und Blasensandstein, NO-Lage; klassischer, erfrischender, knackiger Silvaner (14,00 € L)		10,50
50309	2009 Casteller HOHNART, Silvaner Kabinett trocken (14,00 € L) Terroir: tiefgründiger, schiefergrusiger, lehmiger Ton, trocken-heiße S-Lage; (15,33 € L) Magnum reifer, aromatisch-würziger Silvaner zum Essen und Genießen		10,50 23,00
50809	2009 Casteller KIRCHBERG, Silvaner Spätlese trocken Terroir: lehmiger Ton mit Alabasteradern, SW W-Lage; facettenreich mit Eleganz und Spiel (18,00 € L)		13,50
50509	2009 Casteller TRAUTBERG, Silvaner Spätlese trocken Terroir: schiefergrusiger, lehmiger Ton, trocken-warme S-Lage; kraftvoll-cremiger Silvaner – authentisch fränkisch (18,00 € L)		13,50
50109	2009 Casteller BAUSCH, Müller-Thurgau Kabinett trocken Terroir: lehmiger Ton, NW NO Ausrichtung; hochwertiger Müller-Thurgau mit Frucht und Spiel (13,33 € L)		10,00
	fruchtsüße Spezialitäten im Bocksbeutel 500 ml		
50609	2009 RIESLANER Spätlese Cuvée aus unseren Premiulagen Schlossberg, Kugelspiel und Julius-Echter-Berg; rassig-fruchtiger Genuss als Aperitif oder zum Dessert (21,00 € L)		10,50
50706	2006 Casteller TRAUTBERG, Traminer Spätlese Terroir: schiefergrusiger, lehmiger Ton, trocken-warme Südlage; der aromatische Genuss als Aperitif oder zum Dessert (19,70 € L)		9,85



EDITION GRAF FERDINAND

Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
40209	2009 KUGELSPIEL, Silvaner trocken (14,00 € L) Terroir: lehmiger Ton mit Schilf- und Blasensandstein, NO-Lage; (17,33 € L) anregende Symbiose aus Frucht, Schmelz und Mineralität (18,00 € L)		10,50 Magnum 26,00 Doppel Magnum 54,00
40409	2009 TRAUTBERG, Silvaner & Traminer trocken Terroir: schiefergrusiger, lehmiger Ton, trocken-warme S-Lage; außergewöhnlicher Exot, liebt aromatische Speisen (14,00 € L)		10,50
40309	2009 HOHNART, Riesling trocken (18,00 € L) Terroir: tiefgründiger, schiefergrusiger, lehmiger Ton, (20,67 € L) trocken-heiße S-Lage; Riesling par excellence! (21,33 € L)		13,50 Magnum 31,00 Doppel Magnum 64,00
40609	2009 KIRCHBERG, Weißburgunder trocken Terroir: lehmiger Ton mit Alabasteradern, SW W-Lage; feine Holznoten geben ihm den besonderen Reiz (18,00 € L)		13,50
40109	2009 BAUSCH, Müller-Thurgau trocken (13,33 € L) Terroir: lehmiger Ton, NW NO Ausrichtung Müller-Thurgau mit Dichte und Reifepotential		10,00
40507	2007 CUVÉE ROT, trocken – Rotwein – Naturkork (18,00 € L) kraftvolles Cuvée mit feiner Röstaromatik, (20,67 € L) ausgebaut im Eichenholzfass (21,33 € L)		13,50 Magnum 31,00 Doppel Magnum 64,00

Jahrgang 2009 ab Mai 2010 erhältlich.





GUTSWEINE

SCHLOSS CASTELL

Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
30209	2009 SCHLOSS CASTELL, Silvaner trocken seit 1659 ein Casteller – spiegelt er Klima und Boden von Castell mit feiner Frucht und eleganter Würze wider (10,00 € L)		7,50
30409	2009 SCHLOSS CASTELL, Riesling trocken seit 1832 in den besten Lagen angebaut, wachsen kräftig strukturierte Keuper-Rieslinge mit harmonischer Säure und würziger Frucht (11,33 € L)		8,50
30509	2009 SCHLOSS CASTELL, Weißburgunder trocken die jüngste Rebsorte in Castell erfrischend, harmonischer Weißburgunder vom Keuper (10,00 € L)		7,50
30309	2009 SCHLOSS CASTELL, Müller-Thurgau trocken klassischer Müller-Thurgau voller Muskataromen und mit authentischem Casteller Charakter (10,00 € L)		7,50
30609	2009 SCHLOSS CASTELL, Bacchus trocken häufig unterschätzt, in Castell erfrischend, nach Blüten duftend, anregend, exotisch (10,00 € L)		7,50
30109	2009 SCHLOSS CASTELL, Kerner feinherber, fruchtig-aromatischer Genuss mit feiner Würze des Castell Keupers (10,00 € L)		7,50



SCHLOSS CASTELL

Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
30708	2008 SCHLOSS CASTELL, Domina trocken – Rotwein die fränkische Rotweinsorte mit intensiven Kirscharomen und kräftiger Tanninstruktur (13,33 €/L)		10,00

KLEINFLASCHEN

Qualitätswein im Bocksbeutel 250 ml

32309	2009 SCHLOSS CASTELL, Müller-Thurgau trocken klassischer Müller-Thurgau voller Muskataromen und mit authentischem Casteller Charakter (10,80 €/L)		2,70
	Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 375 ml		
35109	2009 EDITION SCHLOSS CASTELL WEISS, trocken verschiedene Casteller Terroirs kombiniert zu einem vollmundigen, facettenreichen Weißweincuvée (13,33 €/L)		5,00
35309	2009 EDITION SCHLOSS CASTELL ROT, trocken Spätburgunder und Domina vermählen sich zu einem warmfruchtigen, eleganten Rotweincuvée (17,33 €/L)		6,50



REBSORTENWEINE

CASTELL-CASTELL		Preis inkl. MwSt.	Euro
Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 750 ml		
20209	2009 CASTELL-CASTELL, Silvaner trocken anregender Silvaner mit erfrischend-ausgewogenem Säure-Süße-Spiel (8,67 € L)		6,50
20109	2009 CASTELL-CASTELL, Rivaner trocken jugendliche Frucht paart sich mit harmonisch-trockenem Geschmack (8,67 € L)		6,50
20409	2009 CASTELL-CASTELL, Rotling trocken aromatisch, fruchtige Komposition von roten und weißen Trauben (8,67 € L)		6,50
20509	2009 CASTELL-CASTELL, 1224 trocken – Rotwein die erste Weinerwähnung in Castell im Jahr 1224 vollmundiges, fruchtbetontes Rotweincuvée von Domina, Dornfelder, Acolon und Regent mit weicher Tanninstruktur (11,33 € L) Jahrgang 2009 ab Juni 2010 erhältlich.		8,50



LITERWEINE

Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 1000 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
I0409	2009 CASTELL-CASTELL, Silvaner trocken authentisch, knackiger Silvaner mit feinem Wiesenduft		6,50
I0209	2009 CASTELL-CASTELL, Müller-Thurgau trocken klassischer Müller-Thurgau mit frischem Blütenduft		6,50
I0309	2009 CASTELL-CASTELL, Bacchus halbtrocken, fruchtbetonter Genuss mit dezenter Süße		6,50
I0509	2009 CASTELL-CASTELL, Rotling trocken aromatisch, fruchtige Komposition von roten und weißen Trauben		6,50
I0908	2008 CASTELL-CASTELL, Portugieser – Rotwein fruchtbetont ausgebauter Rotwein		7,75





RARITÄTEN

EDELSÜSSE RARITÄTEN

Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 500 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
63308	2008 Casteller SCHLOSSBERG, Silvaner Auslese erfrischend, konzentrierte Frucht, Aprikose und Pfirsich, vollmundig (50,00 € L)		25,00
65308	2008 Casteller SCHLOSSBERG, Silvaner Beerenauslese exotischer Duft von Ananas und kandierten Früchten, Schmelz und Fülle (118,00 € L)		59,00
67107	2007 Casteller SCHLOSSBERG, Silvaner Trockenbeerenauslese konzentrierte Frucht, Pfirsich, Passionsfrucht und frischer Blütenduft (190,00 € L)		95,00
69107	2007 Casteller KUGELSPIEL, Silvaner Eiswein würzige Vielschichtigkeit, Schokolade, Kardamom, Karamell (116,00 € L)		58,00
67306	2006 Casteller SCHLOSSBERG, Riesling Trockenbeerenauslese flüssiges Gold aus dem Schlossberg (190,00 € L)		95,00
63106	2006 Casteller KUGELSPIEL, Rieslaner Auslese frische Aromen wie Zitrone und Minze, Rosinen, Karamell, angenehme Säure (50,00 € L)		25,00
65108	2008 Casteller KUGELSPIEL, Rieslaner Beerenauslese Exotik und Frische, ein Tanz am Gaumen (96,00 € L)		48,00



PRICKELNDES

SEKT		Preis inkl. MwSt.	Euro
Art.-Nr.	Sektflasche 750 ml		
80400	SCHLOSS CASTELL, Silvaner Brut Sekt (22,00 € L) ein außergewöhnlicher Sekt vom Silvaner, elegante cremige Art, (23,33 € L) feine Perlage, fürstliche Eleganz für besondere Momente traditionelle Flaschengärung, Preis inkl. Sektsteuer	Magnum	16,50 35,00
80200	SCHLOSS CASTELL, Brut Sekt eleganter fruchtbetonter Sekt – lebhaft prickelnd Flaschengärung, Preis inkl. Sektsteuer (16,00 € L)		12,00
80300	SCHLOSS CASTELL, Rotling Brut Sekt feine Erdbeer und Himbeeraromen – prickelnd anregend Flaschengärung, Preis inkl. Sektsteuer (16,00 € L)		12,00
FRÆNZI			
	Frizzante bavaræse 750 ml		
80100	FRÆNZI – Frizzante bavaræse fünf Rebsorten vereinen sich zu einer fruchtig-prickelnden Variation (10,00 € L)		7,50
80600	FRÆNZI ROSAROT – Frizzante bavaræse rot-weiße Variation prickelnd, erfrischend mit feinherbem Nachspiel (10,00 € L)		7,50



DESTILLATE

AUS DER SCHLOSSBRENNEREI

Art.-Nr.	Flaschen 500 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
91010	Casteller Zwetschgenwasser (33,00 € L)		16,50
91510	Casteller Mirabell (33,00 € L)		16,50
91210	Casteller Quittengeist (33,00 € L)		16,50
91870	Casteller Hefebrand – 5 Jahre im Holzfass gereift (33,00 € L)		16,50
92910	Casteller Traubenbrand (35,00 € L)		17,50
91310	Casteller Weinbrand – 8 Jahre gereift, davon 24 Monate im Barrique (35,00 € L)		17,50
91410	Casteller Tresterbrand – 25 Monate im Barrique gereift (35,00 € L)		17,50

ESSIG & ÖL

FÜR DIE KÜCHE

Art.-Nr.	Flaschen 500 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
95100	Casteller Weinessig (12,00 € L)		6,00
95200	Casteller Sonnenblumenöl (12,00 € L)		6,00



GAUMENFREUDEN

LAGEN-SCHOKOLADE

aus der Schokoladenmanufaktur Schell, 50g Tafel

Preis inkl. MwSt. Euro

Castell TANZANIA, 75/25, Lagenschokolade aus Tanzania	Tafel 4,90
Castell UMAMI PAPUA, 38%, Lagenschokolade aus Papua Neuguinea	Tafel 4,90
Castell SAINT DOMINGUE ORANGE, 70/30, feinste Criollos aus Saint Domingue	Tafel 4,90
Castell COEUR DE CACAO, 70/30, Lagenkakao aus Saint Domingue	Tafel 4,90

Casteller TRAUBENBRAND TRÜFFEL

Die Fruchtigkeit des Casteller Traubenbrandes harmonisch vereint mit Schokolade und Creme, gefertigt von der Confiserie Storath

8 Stück | 6,90
12 Stück | 9,90

ACCESSOIRES

GLÄSER & KÜHLER

Preis inkl. MwSt. Euro

Casteller Weinfestglas, Stielglas mit Castell-Wappen der Klassiker für Rot- und Weißweine, 0,25 l geeicht	2,00
Casteller Sektkelch, mit Castell-Wappen mit Moussierpunkt, 0,1 l geeicht	5,00
Acryl-Kühler für Bocksbeutel oder Bordeauxflasche	15,90



VERKAUFSBEDINGUNGEN

1. JUGENDSCHUTZ

Gemäß § 9 Jugendschutzgesetz ist eine Abgabe von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken oder Lebensmitteln, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren verboten und eine Abgabe von Wein an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Der Käufer bestätigt mit der Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

2. VERTRAGSSCHLUSS

Alle Angebote in unseren Verkaufslisten sind freibleibend. Maßgebend ist die jeweils bei der Aufgabe der Bestellung gültige Weinliste. Alle alten Weinlisten verlieren mit dem Erscheinen einer neuen Weinliste ihre Wirksamkeit. Entscheidend für die Gültigkeit ist das aufgedruckte Erscheinungsdatum. Der Auftrag wird durch schriftliche Bestätigung oder Rechnungserteilung angenommen.

3. VERSAND

Der Versand erfolgt ab dem Fürstlich Castell'schen Domänenamt auf Rechnung und Gefahr des Käufers durch Post, Paketdienst, Spedition oder Bahn entsprechend den Allgemeinen Deutschen Spediteurbedingungen. Alle Sendungen werden von uns transportversichert. Ab einer Abnahme von 36 0,75l/1,0l-Flaschen oder einem Rechnungswert von 250,00 Euro erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus.

4. RÜGE OBLIEGENHEIT

Der Käufer hat die Ware sofort nach Erhalt auf Fehlmengen und Transportschäden zu prüfen und Mängel auf dem Frachtbrief quittieren zu lassen. Die Transportperson muss den Mangel durch ihre Unterschrift bestätigen. Offensichtliche Mängel der Ware müssen dem Fürstlich Castell'schen Domänenamt spätestens drei Tage nach Erhalt der Ware schriftlich mitgeteilt werden. Kein Mangel ist die Auskristallisierung von Weinstein, die sich durch Temperaturschwankungen bildet.

5. EIGENTUMSVORBEHALT

Bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises bleibt die gelieferte Ware Eigentum des Fürstlich Castell'schen Domänenamtes. Der Käufer ist befugt, die Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsbetrieb weiter zu veräußern. Sämtliche hieraus entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer hiermit im Voraus an das Fürstlich Castell'sche Domänenamt ab und zwar in Höhe des jeweiligen Rechnungswertes (einschl. MwSt.). Ungeachtet dieser Abtretung bleibt der Käufer weiterhin zur Einziehung der Forderung berechtigt.

6. SKONTO

Bei Zahlung innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum gewähren wir 2% Skonto, wenn der Rechnungsbetrag über 50,00 Euro liegt. Bei Erstaufträgen behalten wir uns eine Lieferung gegen Vorkasse oder per Nachnahme vor.

7. FÄLLIGKEIT/ VERZUG

Der Rechnungsbetrag ist mit Zugang der Rechnung fällig. Der Käufer kommt spätestens in Verzug, wenn er nicht innerhalb von 30 Tagen nach Fälligkeit und Zugang einer Rechnung oder gleichwertigen Zahlungsaufstellung leistet. Bei Zahlungsverzug werden Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet. Inkassokosten trägt der Käufer.

8. ERFÜLLUNGORT/GERICHTSSTAND

Erfüllungsort ist Castell/Unterfranken. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Würzburg.

9. SONSTIGES

Für den Export gelten die besonderen Bedingungen unseres Partners Fürstlich Castell'sche Landhandel GmbH, 97355 Castell. Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt ist als vereidigter Messweinlieferant zugelassen.

10. SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrag unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

11. ERSCHENUNGSdatum: 15. März 2010



CASTELL

FÜRSTLICH CASTELL'SCHES DOMÄNENAMT

Schlossplatz 5 | 97355 Castell

Telefon: 09325 601-60 | Fax: 09325 601-88

www.castell.de | E-Mail: weingut@castell.de

