



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Schloss Castell Silvaner

Schloss Castell Silvaner Trocken 2021


Produzent

Die Familie Castell ist Eigentümerin von 80 Hektar feinsten fränkischen Weinlagen. Die Mehrheit ist mit der Rebsorte Silvaner bepflanzt. Das Terroir ist geprägt von kontinentalem Klima und Gipskeuperböden, was den Weinen ihre würzige, kräftige Note verleiht.


Jahgangsbericht

Ein feuchter Sommer, gefolgt von einem konstant trockenen und saisonal warmen September und Oktober. Dies gab den Trauben die Möglichkeit, perfekt zu reifen. Daher begann die Ernte erst in der zweiten Septemberhälfte und dauerte bis Ende Oktober. Eine sorgfältige Selektion der Trauben während der Ernte aufgrund des feuchten Sommers führte zu einer gesunden und perfekten Reife der verschiedenen Rebstöcke. Der Silvaner zeigt schon jetzt ein großes Potential.

Charaktereigenschaften

 grüner Apfel, Nashi-Birne, Sternfrucht

 frische Säure, elegante Frucht, Anklänge von Heu

 Kartoffelchips, Tafelspitz, gedünstete Forelle

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftsgeprägtem Charakter
Appellation	Franken
Vinifikation	Ausbau im Stahltank, geringer Anteil im großen Holzfass

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	4 g/l	6 g/l

Prämierungen

88 P. Wine Enthusiast



Art.Nr. CA12-21