



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Schloss Castell Scheurebe

Schloss Castell Scheurebe 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

 Pfirsich & Johannisbeere

 spritzige Frische, aromatische Fruchtnoten, enormer Trinkfluss

 Salat, weißes Fleisch, Fischgerichte

Fakten

Rebsorte	Scheurebe
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftgeprägtem Charakter
Appellation	Franken
Vinifikation	Stahltank, gelesen mit 84° Oechsle

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
11.5 %vol	3 g/l	6 g/l

Prämierungen

89 P. Wine Enthusiast



Art.Nr. CA66-21