

Castell- Castell Silvaner Trocken 2020


Produzent


Die Familie Castell ist Eigentümerin von 70 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 trockener und milder Winter führte zu einem frühen Austrieb mit leider einigen unangenehm kalten Nächten und Frost im Mai. Aber gute Bedingungen im Sommer mit auch etwas Regen führten zu einer frühen Ernte, die Anfang September begann. Warme Tage und kalte Nächte waren perfekt für die Aromareifung. Ergebnis sind gesunde und säurestabile, sehr ausgewogene, entwicklungsfähige Weine mit einem hohen Reifepotenzial.

Charaktereigenschaften

 reife Steinfrüchte

 harmonischer Körper, feine Säure

 leichte Küche, Salate, weißes Fleisch, Fisch Gerichte

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Cuvée aus Trauben verschiedenster Lagen des Weinguts rund um Castell. Keuper (sandiger Lehm mit Sandstein, hoher Gipsanteil)
Appellation	Franken
Vinifikation	selektive Lese, Fermentation in temperatur kontrollierten Gärtanks aus Edelstahl, Lager auf der Feinhefe für ca. 3 Monate

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	5 g/l	6.4 g/l



Art.Nr. CA57-20