



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Fürst Castell Scheurebe

Fürst Castell Scheurebe 2022

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.

Der 6. April 1659 sollte für den Casteller, den fränkischen und auch den deutschen Weinbau ein wichtiges Datum werden – die erste Pflanzung des Silvaners!

Jahgangsbericht

Auf einen nassen und milden Winter folgte ein eher durchwachsender Frühling. Der Austrieb war daher erst Anfang/Mitte Mai und damit relativ spät. Ab Mitte Mai setzten Trockenheit und Hitze ein, die dann den ganzen Sommer den ganzen Sommer über bis Ende August

Charaktereigenschaften

 Pfirsich, Stachelbeere, Johannisbeere

 Frische, aromatisch fruchtige Noten

 Salat, weißes Fleisch, Fischgerichte

Fakten

Rebsorte Scheurebe
Appellation Franken
Vinifikation Stahltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	3.9 g/l	6.1 g/l

Prämierungen

88 P. Wine Enthusiast



Art.Nr. CA66-22