



P. J.  
VALCKENBERG  
WEINHANDELSHAUS

Fürst Castell Pinot Blanc / Pinot Gris

## Fürst Castell Pinot Blanc / Pinot Gris 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

 Williams-Birne und Quitte

 dezent-belebende Kräuterwürze, elegante Säure

 Quiche, Spargel, Crème Brulée

### Fakten

Rebsorte	Pinot Blanc/ Pinot Gris
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftsgeprägtem Charakter
Appellation	Franken
Vinifikation	Stahltank



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	3.2 g/l	6.3 g/l

Art.Nr. CA70-22