



Fürst Castell Pinot Blanc / Pinot Gris Trocken 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.

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

 Frischer und puristischer Weissburgunder mit hellen Anklängen von Williams-Birne und Quitte.

 Der Wein wird von nussigem Schmelz getragen. Eine dezent-belebende Kräuterwürze ergänzt sich hier hervorragend mit eleganter Säure und sorgt für großartigen Trinkfluss.

 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