



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Schlossberg Silvaner GG

Schlossberg Silvaner GG Trocken 2014

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

Während Winter und Frühjahr zu warm und zu trocken waren, zeigte sich der Mai von seiner feuchten Seite, gefolgt von einem trockenen und warmen Juni. Nach den Niederschlägen im Juli sahen wir der weiteren Entwicklung mit Zuversicht entgegen. Ende August und Anfang September nahm der Regen kein Ende. Schnelle Entscheidungen und entschlossenes Handeln waren gefragt. Während der Ernte erwies sich das Wetter zu unserer Freude als trocken und kühl. So konnten die Rebstöcke zusätzliche Sonnenstunden sammeln, um vollreife Trauben zu entwickeln. Die Weinlese: Selektive Handlese in kleinen Behältern vom 15. bis 21. Oktober 2014 bei 97° Oechsle.

Charaktereigenschaften

🌿 kräutrig, Heu, reife Quitte

👄 samtig, rauchige Aromen, langer Abgang

🍷 gebratenes Maishähnchen, Fischgerichte

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Schlossberg als Geburtsort der deutschen Silvaneranpflanzung, 340m über NN, extrem steiler Süd-Südwesthang, vom Wald geschützt, karger Keuper Boden mit kalkhaltigen Schieferplatten
Appellation	Franken
Vinifikation	selektive Handlese in kleine Behälter, Vorgärung teilweise im Holzfass und teilweise spontan, 4 Monate Lagerung auf Feinhefe, Ausbau im Edeltank, 50% im traditionellen Stückfass

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13.5 %vol	3.3 g/l	5.9 g/l



Art.Nr. CA30-14