

## Apriles Silvaner Top Reserve Wine Trocken 2019


### 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

Das Jahr 2019 war insgesamt sehr trocken. Ende April zeigten die Weintrauben einen großen Austrieb. Ein Spätfrost im Mai beeinträchtigte die Weinberge und brachte einige zusätzliche Arbeit. Ende Juni und Juli war es extrem heiß und trocken, weshalb einige Sorten wie Bacchus einen Sonnenbrand erlitten. Die Ernte begann früh, Anfang September, und dauerte nur 18 Tage. Das Ergebnis war eine gute Qualität, jedoch mit geringem Ertrag. Die Weine zeigen sich elegant und harmonisch.

### Charaktereigenschaften

 gelbe Früchte, Kräuter, rauchige Note nach Speck und Pfeffer

Gaumen: rauchige Noten mit süßen Aromen von Birne und Vanille durch den Ausbau in Barriques

 helles Fleisch wie Geflügel, Fischgerichte

### Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Die Silvaner-Traube ist eng mit Castell verbunden, denn ihre Geschichte in Deutschland begann 1659 in Castell. In diesem Jahr wurde der erste Silvaner auf einem Casteller Weinberg gepflanzt. Ein Vertrag aus diesem Jahr befindet sich noch im fürstlichen Archiv zu sehen. Zur Feier dieses Ereignisses wurde dieser außergewöhnliche Wein auf den Namen "6. Apriles anno 1659" getauft.
Appellation	Franken
Vinifikation	Der Wein wurde 12 Monate lang in Barriquefässern aus Eiche vergoren und gelagert. langes Hefelager

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13.5 %vol	1.9 g/l	6.3 g/l



Art.Nr. CA68-19