



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Fürst Castelll Pinot Noir

Fürst Castelll Pinot Noir Trocken 2021


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

Ein feuchter Sommer, gefolgt von einem konstant trockenen und saisonal warmen September und Oktober. Dies gab den Trauben die Möglichkeit, perfekt zu reifen. Daher begann die Ernte erst in der zweiten Septemberhälfte und dauerte bis Ende Oktober. Eine sorgfältige Selektion der Trauben während der Ernte aufgrund des feuchten Sommers führte zu einer gesunden und perfekten Reife der verschiedenen Rebstocke. Der Silvaner zeigt schon jetzt ein großes Potential.

Charaktereigenschaften

 Angenehmes Aroma von Sauerkirschen und Trockenfrüchten

 Am Gaumen gut eingebundene, elegante Säure mit Anklängen an dunkle Schokolade und Zimtpflaumen

 Burgunderbraten, Wildgerichte

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftsgeprägtem Charakter
Appellation	Franken
Vinifikation	10 Monate im Barrique ausgebaut

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	0.2 g/l	6 g/l



Art.Nr. CA69-21