



P. J.  
VALCKENBERG  
WEINHANDELSHAUS

Fürst Castell Pinot Noir

## Fürst Castell Pinot Noir 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

Austrieb Anfang Mai, Blüte Mitte Juni, Reifung Ende Juli. Juli. Nach dieser Turbo-Entwicklung der Weinberge zeichnete sich ein früher Beginn der Ernte ab. Die entsprechende Personalplanung wurde vorgenommen, um darauf vorbereitet zu sein. Wie vorhergesagt, begann die Ernte sehr früh am 30. August. Die Ernte der ersten Partien aus der VDP.ERSTE LAGE und der VDP.GROSSE LAGE Schlossberg folgte in der 2. September.

### Charaktereigenschaften

 Sauerkirschen, Himbeeren und Tabakblätter, weißer Pfeffer und Eukalyptus

 seidige Tannine, feiner Säurezug, Länge und Eleganz

 Burgunderbraten, Wildgerichte

### Fakten

Rebsorte	Spätburgunder
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftsgeprägtem Charakter. Böden: Gipskeuper
Appellation	Franken
Vinifikation	Maischegärung über 10 Tage, danach 18 Monate Ausbau in kleinen und großen Holzfässern.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	0.2 g/l	6 g/l



Art.Nr. CA69-22