

Fürst Castell Silvaner 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.

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

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

 grüner Apfel, Nashi-Birne, Sternfrucht

 frische Säure, elegante Frucht, Anklänge von Heu

 Kartoffelchips, Tafelspitz, gedünstete Forelle

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftsgeprägtem Charakter
Appellation	Franken
Vinifikation	Ausbau imahltank, geringer Anteil im großen Holzfass

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	4 g/l	5.9 g/l

Prämierungen

88 p. Wine Enthusiast

88 p. James Suckling



Art.Nr. CA12-22