

## Castell-Castell Silvaner Trocken 2016


### 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

Der Beginn der Weinlese war geprägt von feuchten und gemischten Bedingungen im Frühjahr und Frühsommer. Ende April begannen die Reben auszutreiben. Ein insgesamt warmer Sommer mit idealen Temperaturen bot gute Bedingungen für das Wachstum der Reben und die Entwicklung der Trauben. Die Weinlese begann am 13. September mit den früh reifenden lokalen Sorten wie Bacchus und Müller Thurgau. Der dringend benötigte Regen für alle anderen Sorten kam am 18. September und nach 5 Tagen "Erntepause" hatten die Trauben in den folgenden 6 Wochen perfekte Reifebedingungen mit sonnigen und trockenen Tagen und kühlen Nächten.

### Charaktereigenschaften

 fruchtig, leichtes Birnen-Aroma, Wiesenkräuter, animierende Passionsfrucht

 harmonisch, ausbalanciert am Gaumen, mineralischer Abgang

 leichte Küche, Salate, Geflügel, Fischgerichte

### Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Cuvée aus verschiedenen Weinbergslagen um Castell, Keuper Boden (sandiger Lehm mit Sandstein Inklusionen)
Appellation	Franken
Vinifikation	selektive Lese, fermentiert in temperaturkontrollierten Edelstahl-Gärtanks, Lagerung auf der Feinhefe für ca. 3 Monate

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	5.9 g/l	5.2 g/l

### Prämierungen

88 Points Wine Enthusiast



Art.Nr. CA57-16