



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Fürst Castell Silvaner

Fürst Castell Silvaner 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 mit den Grundweinen für Sekt. Die Ernte der ersten Partien aus der VDP.ERSTE LAGE und der VDP.GROSSE LAGE Schlossberg folgte in der 2. September

Charaktereigenschaften

 Aromen von Birne, Mirabelle und Orange

 jugendliche Säure, salzige Mineralik, cremig-nussigen Charakter

 Spargel, Fischgerichte, Geflügel

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	gutseigene Lage, Gipskeuper
Appellation	Franken
Vinifikation	Größtenteils imahltank und zusätzlich ca. 15% im großen Holzfass aus Casteller Eiche.

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



Art.Nr. CA12-22