



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Castell Silvaner

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

 Anklänge von Quitte, Streuobst, Wiesenkräuter, Kräuterfische

 Salzigkeit vom Gipskeuper, straffe Säure gibt Halt und Struktur

 Spargel, Fischgerichte, Geflügel

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	gutseigene Lage, Gipskeuper
Appellation	Franken
Vinifikation	80% imahltank und 20% im großen Holzfass aus Casteller Eiche.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	4.1 g/l	6.4 g/l



Art.Nr. CA71-22