



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Reitsteig Pinot Noir

Reitsteig Pinot Noir 2021

Produzent

Die Familie Castell ist Eigentümerin von 80 Hektar feinsten fränkische 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

Ein feuchter Sommer, gefolgt von einem konstant trockenen und saisonal warmen September und Oktober. Dies gab den Trauben die Möglichkeit, perfekt zu reifen. Daher begann die Ernte erst in der zweiten Septemberhälfte und dauerte bis Ende Oktober. Eine sorgfältige Selektion der Trauben während der Ernte aufgrund des feuchten Sommers führte zu einer gesunden und perfekten Reife der verschiedenen Rebstöcke. Der Silvaner zeigt schon jetzt ein großes Potential.

Charaktereigenschaften

 Brombeere, Johannisbeere gepaart mit kühlen Anklängen von Eukalyptus

Gaumen: seidiger Tannin und präzise Säureimtrinde, Piment und Nelke

 Hirschrücken, geschmorte Ochsenbäckchen

Fakten

Rebsorte Pinot Noir
Terroir Franken, Monopollage Casteller Reitsteig. Heiße und sonnenverwöhnte Lage mit kargem Gipskeuper. Das Alter der Reben beträgt 34 Jahre.

Appellation Franken

Vinifikation Spontane Ganztraubengärung über 7 Tage. Danach 18 Monate auf der Feinhefe in kleinen Eichefässern gereift.



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	0.5 g/l	7.9 g/l

Art.Nr. CA61-21