



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Reitsteig Pinot Noir

Reitsteig Pinot Noir 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. Die Ernte der ersten Partien aus der VDP.ERSTE LAGE und der VDP.GROSSE LAGE Schlossberg folgte in der 2. September.

Charaktereigenschaften

 Brombeere, Johannisbeere, Eukalyptus, Zimtrinde, Piment

 seidiger Tannin, präsen Säure

 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
13.5 %vol	0.2 g/l	5.7 g/l



Art.Nr. CA61-22