

# Castell Schlossberg Silvaner GG 2019

#### **Produzent**

Die Familie Castell ist Eigentümerin von 80 Hektar feinster 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!

## **Jahrgangsbericht**

Das Jahr 2019 war insgesamt sehr trocken. Ende April zeigten die Weintrauben einen großen Austrieb. Ein Spätfrost im Mai beeinträchtigte die Weinberge und brachte einige zusätzliche Arbeit. Ende Juni und Juli war es extrem heiß und trocken, weshalb einige Sorten wie Bacchus einen Sonnenbrand erlitten. Die Ernte begann früh, Anfang September, und dauerte nur 18 Tage. Das Ergebnis war eine gute Qualität, jedoch mit geringem Ertrag. Die Weine zeigen sich elegant und harmonisch.

## Charaktereigenschaften



Saurestruktur, saftig, langanhaltend, eleganz

Fisch, Geflügel

### **Fakten**

Rebsorte Silvaner

Terroir Schlossberg, westliche Ausrichtung der Weinberge mit

Abendsonne. Keuperböden, Alter der Reben: 32 Jahre

Appellation Franken

Vinifikation Spontalvergoren, Ausbau in Casteller Eiche

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13.5 %vol	2.7 g/l	6.9 g/l

Art.Nr. CA30-19

