Apriles Silvaner Top Reserve Wine Trocken 2022

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

Auf einen nassen und milden Winter folgte ein eher durchwachsener Frühling. Der Austrieb war daher erst Anfang/Mitte Mai und damit relativ spät. Ab Mitte Mai setzten Trockenheit und Hitze ein, die dann den ganzen Sommer den ganzen Sommer über bis Ende August.

Charaktereigenschaften

gelbe Früchte, Kräuter, rauchige Note nach Speck und Pfeffer

Gaumen: rauchige Noten mit süßen Aromen von Birne und Vaninelle durch den Ausbau in Barriques

helles Fleisch wie Geflügel, Fischgerichte

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Die Silvaner-Traube ist eng mit Castell verbunden, denn ihre Geschichte in Deutschland begann 1659 in Castell. In diesem Jahr wurde der erste Silvaner auf einem Casteller Weinberg gepflanzt. Ein Vertrag aus diesem Jahr befindet sich noch im fürstlichen Archiv zu sehen. Zur Feier dieses Ereignisses wurde dieser außergewöhnliche Wein auf den Namen "6. Apriles anno 1659" getauft.
Appellation	Franken
Vinifikation	Der Wein wurde 12 Monate lang in Barriquefässern aus Eiche vergoren und gelagert. langes Hefelager

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13.5 %vol	2 g/l	5.9 g/l

Prämierungen

87 p. Sommeliers Choice Award 2025

Art.Nr. CA68-22

Gebinde 0,75 l