



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Reitsteig Pinot Noir

Reitsteig Pinot Noir 2023

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

Die Ernte begann am 7. September. Um das gewünschte hohe Qualitätsniveau zu erreichen, mussten die Trauben zu einem sorgfältig und kompromisslos aussortiert werden, zum anderen war eine gestaffelte Lese gerade bei den VDP-ERSTE LAGE Weinen sehr wichtig. Hierbei galt es den richtigen Erntezeitpunkt bezogen auf Zuckergradation, Säure und physiologischer Reife zu erwischen. Das trockene und sonnige Wetter sorgte hierbei für angenehme Bedingungen. Die Lese wurde am 6. Oktober mit einem Durchschnittsertrag von 68 hl/ha beendet und mit der „letzten Fuhre“ gefeiert.

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	5.8 g/l



Art.Nr. CA61-23