



P. J.  
VALCKENBERG  
WEINHANDELSHAUS

Apriles Silvaner Top Reserve Wine

## Apriles Silvaner Top Reserve Wine Trocken 2023

### 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

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

 gelbe Früchte, Kräuter, rauchige Note nach Speck und Pfeffer

Gaumen: rauchige Noten mit süßen Aromen von Birne und Vanille 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
12.5 %vol	0.8 g/l	5.9 g/l Art.Nr. CA68-23