



Casteller Silvaner 2024

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 2. September mit Sektgrundwein, gefolgt von frühen Rebsorten. 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 bedeutete ab und zu auch eine Lesepause einzulegen. In unserer VDP.GROSSEN LAGE Casteller Schlossberg wurde insgesamt dreimal geerntet. Dies erhöht die Komplexität und Eleganz für diesen langlebigen Silvaner.

Charaktereigenschaften

 Anklänge von Quitte, gelber Apfel, Zitronenminze

 Salzigkeit vom Gipskeuper, straffe feine Säure gibt Halt und Struktur

 Spargel, Fischgerichte, Geflügel

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	gutseigene Lage, Gipskeuper
Appellation	Franken
Vinifikation	zu 70% im großen Holzfass und 30% im Edelstahltank ausgebaut und spontan vergoren.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	1.1 g/l	5.7 g/l

Art.Nr. CA71-24