

Castell- Castell Silvaner Trocken 2018


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.


Jahgangsbericht

Nach einem kalten Winter begann im April ein heißer und trockener Sommer. Alle Laubarbeiten mussten schnell erledigt werden. Anfang Juni gab es die letzten nennenswerten Niederschläge, leider mit Hagelstürmen. Die Ernte war in nur 20 Tagen vorbei, die Trauben hingen gesund und wie gemalt an den Rebstöcken. Es war auch keine Regenzeit in Sicht, so dass die Weinlese ohne Probleme verlief. Die Weinberge haben trotz dieser Widrigkeiten gute Qualitäten gebracht.

Charaktereigenschaften

 Birne, animierende Passionsfrucht, Wiesenkräuter

 harmonisch, mineralischer Abgang

 leichte Küche, Salate, weißes Fleisch

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Keuper Boden (sandiger Lehm mit Sandstein Inklusionen)
Appellation	Franken
Vinifikation	ffermentiert in temperaturgesteuerten Tanks, ca. 3 Monate auf der Feinhefe

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	5.9 g/l	5.5 g/l



Art.Nr. CA57-18