



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Castell Schlossberg Silvaner GG

Castell Schlossberg Silvaner GG 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.

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

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

 Quitte, Ananas, mediterrane Kräuter

 Salzigkeit vom Keuper, Eleganz

 Fisch, Geflügel

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Schlossberg, westliche Ausrichtung der Weinberge mit Abendsonne. Keuperböden, Alter der Reben: 32 Jahre
Appellation	Franken
Vinifikation	Spontalvergoren, Ausbau in Casteller Eiche

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
14 %vol	0.7 g/l	6.6 g/l

Prämierungen

94 points Falstaff



Art.Nr. CA30-18