

## Castell- Castell Silvaner Trocken 2019

### 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

Das Jahr 2019 war insgesamt sehr trocken. Ende April zeigten die Weintrauben einen großen Austrieb. Ein Spätfrost im Mai beeinträchtigte die Weinberge und brachte einige zusätzliche Arbeit. Ende Juni und Juli war es extrem heiß und trocken, weshalb einige Sorten wie Bacchus einen Sonnenbrand erlitten. Die Ernte begann früh, Anfang September, und dauerte nur 18 Tage. Das Ergebnis war eine gute Qualität, jedoch mit geringem Ertrag. Die Weine zeigen sich elegant und harmonisch.

### Charaktereigenschaften

 reife Steinfrüchte

 harmonischer Körper, feine Säure

 leichte Küche, Salate, weißes Fleisch, Fisch Gerichte

### Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Cuvée aus Trauben verschiedenster Lagen des Weinguts rund um Castell. Keuper (sandiger Lehm mit Sandstein, hoher Gipsanteil)
Appellation	Franken
Vinifikation	selektive Lese, Fermentation in temperatur kontrollierten Gärtanks aus Edelstahl, Lager auf der Feinhefe für ca. 3 Monate

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	5 g/l	6.4 g/l



Art.Nr. CA57-19