Casteller Kugelspiel Silvaner Trocken 2021

Produzent

Die Familie Castell ist Eigentümerin von 80 Hektar feinster 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!

Jahrgangsbericht

Ein feuchter Sommer, gefolgt von einem konstant trockenen und saisonal warmen September und Oktober. Dies gab den Trauben die Möglichkeit, perfekt zu reifen. Daher begann die Ernte erst in der zweiten Septemberhälfte und dauerte bis Ende Oktober. Eine sorgfältige Selektion der Trauben während der Ernte aufgrund des feuchten Sommers führte zu einer gesunden und perfekten Reife der verschiedenen Rebstöcke. Der Silvaner zeigt schon jetzt ein großes Potential.

Charaktereigenschaften

Mirabellen, Pfefferminz

feine Säure, angenehm würziger Abgang

leichte Geflügelgerichte, Brotzeit, Spargel

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Casteller Kugelspiel, sandiger Lehmboden mit Sandsteineinschlüssen
Appellation	Franken
Vinifikation	spontane Fermentation im Edelstahltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	1.9 g/l	6.7 g/l

Prämierungen

89 p. Wine Enthusiast

Art.Nr. CA33-21

Gebinde 0,75 l