

Schloss Castell Silvaner Trocken 2020


Produzent


Die Familie Castell ist Eigentümerin von 70 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

Ein trockener und milder Winter führte zu einem frühen Austrieb mit leider einigen unangenehm kalten Nächten und Frost im Mai. Aber gute Bedingungen im Sommer mit auch etwas Regen führten zu einer frühen Ernte, die Anfang September begann. Warme Tage und kalte Nächte waren perfekt für die Aromareifung. Ergebnis sind gesunde und säurestabile, sehr ausgewogene, entwicklungsfähige Weine mit einem hohen Reifepotenzial.

Charaktereigenschaften

 reifer Pfirsich, Limette

 harmonisch, leichte Pfefferminz-Würze, präsenzte Säure

 Spargel, Fischgerichte, Geflügel

Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	gutseigene Lage mit geprägtem Herkunftscharakter
Appellation	Franken
Vinifikation	Stahltank und geringer Anteil im großen Holzfass



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	4 g/l	6.6 g/l

Art.Nr. CA12-20