



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Schloss Castell Weissburgunder

Schloss Castell Weissburgunder Trocken 2021




Produzent

Die Familie Castell ist Eigentümerin von 70 Hektar feinsten 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.

Jahgangsbericht

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

-  Stachelbeere, Honigmelone
-  frische Säure, viel Trinkfluss
-  Quiche, Spargel, Crème Brulée

Fakten

Rebsorte	Weißburgunder
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftsgeprägtem Charakter
Appellation	Franken
Vinifikation	Stahltank und geringer Anteil im großen Holzfass



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	5 g/l	7 g/l

Art.Nr. CA65-21