



P. J.  
VALCKENBERG  
WEINHANDELSHAUS

Schlossberg Silvaner GG

## Schlossberg Silvaner GG Trocken 2013

### 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.

### Jahrgangsbericht

Ein langer, schneereicher Winter, gefolgt von einem kühlen und feuchten Frühjahr sorgte für einen späten Austrieb und eine verzögerte Blüte. Mit Beginn des Sommers erfreuten sich die Reben an überdurchschnittlichen Temperaturen mit geringen Niederschlägen und konnten die Rückstände zügig aufholen. Die Herbstwitterung mit häufigem Regen stellte uns vor einige Herausforderungen. Dank großem Einsatz und schneller Entscheidungen verfügen wir im Jahrgang 2013 über die ganze Bandbreite von frisch-fruchtigen Literweinen bis zu konzentrierten, langlebigen Großen Gewächsen.

### Charaktereigenschaften

 kräutrig, Heu, reife Quitte

 samtig, rauchige Aromen, langer Abgang

 gebratenes Maishähnchen, Fischgerichte

### Fakten

Rebsorte	Silvaner
Terroir	Schlossberg als Geburtsort der deutschen Silvaneranpflanzung, 340m über NN, extrem steiler Süd-Südwesthang, vom Wald geschützt, karger Keuper Boden mit kalkhaltigen Schieferplatten
Appellation	Franken
Vinifikation	selektive Handlese in kleine Behälter, Vorgärung teilweise im Holzfass und teilweise spontan, 4 Monate Lagerung auf Feinhefe, Ausbau im Edeltank, 50% im traditionellen Stückfass

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
14 %vol	4 g/l	5.5 g/l



Art.Nr. CA30-13