2017 HOHNART VDP.ERSTE LAGE®
Silvaner trocken

CASTELL

Die Lage Hohnart, stellt nach der Großen Gewächslage Schlossberg, unsere wertigste Lage dar. Bereits 1266 urkundlich erwähnt, ist sie eine unserer fünf Casteller Monopollagen und die Einzige auf der zwei Rebsorten vinifiziert werden. Hier gedeihen auf tiefgründigem Gipskeuper 40-jährige Riesling- und Silvaner-Reben. Beide Gewächse erreicht hier eine Fülle und mineralische Würze, die man einem Steigerwald Wein nie zutrauen würde. Große Weine, die fast genauso scharf selektiert werden wie das VDP. GROSSE GEWÄCHS, anschließend in großen Eichenholzfässern mind. 9 Monate reifen und ein riesiges Alterungspotential mit sich bringen.

Rebsorte: Silvaner – ein Casteller seit 1659. Ehemals über Obereisenheim aus Österreich nach Castell gelangt, so ist er heute die wichtigste Rebsorte Frankens. Auf den Weinbergen rund um Castell entstehen feine, elegante Silvaner, die ihre fränkische Herkunft optimal widerspiegeln. Würzige Aromen, mineralische Charakteristik sowie eine meist moderate Säure sind typisch für den Silvaner.

2017: Auf einen trockenen Winter, wie auch ein trockenes Frühjahr folgte Anfang April ein früher Austrieb der Reben. Dieser wurde Ende April durch starke Nachtfröste mit bis zu -6°C jäh unterbrochen. Hierbei wurden die jungen Triebe zum Teil stark geschädigt. Mehrere Hitzetage in Mai und Juni verursachten bei den durch den Frost geschädigten Reben einen enormen Wachstumsschub, der zu einer recht frühen Blüte im langjährigen Mittel führte. Positiv in diesem Jahr war eine nahezu durchgängig gute Wasserversorgung der Reben, so dass sich kompakte Trauben in ordentlicher Größe entwickeln konnten. Bereits Ende August kündigte sich ein rascher Lesestart an. Am 7. September, so früh wie lange nicht, begann die Ernte mit den frühreifen Sorten. Durch eine sorgfältige Leseplanung über 7 Wochen, die immer auch von qualitätssteigernden Maßnahmen im Weinberg begleitet und zum Ende hin mit einer einsetzenden Trockenperiode belohnt wurde, konnten tolle Lagenweine, Große Gewächse und eine edelsüße Spitze geerntet werden

Vinifikation:
Selektive Handlese am 04. Oktober 2017 mit 90° Oechsle, nach einer kurze Maischestandzeit
Vergärung teils spontan im Holz und im Stahltank, danach folgte ein langes Feinhefelager.

Verkostungsnotiz:
Nase: Feuerstein, Stachelbeere, grüne Birne, orientalische Gewürze, grüner Tee
So vielfältig präsentiert sich der Wein in der Nase.
Mund: Wildkräuter Aromatik, intensive und feine Mineralität

Genuss-Empfehlung:
Genießen Sie diesen Wein zu kräftigeren Spargelgerichten, Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen oder auf der Haut gebratener Fisch.



Analyse: Alkohol: 12,5 %vol. Restsüße: 2,5 g/l Säure: 5,6 g/l
Enthält Sulfite
Lagerfähigkeit: drei bis acht Jahre
Erhältlich in folgenden Größen: 0,75l, 1,5l und 3,0l Bocksbeutel
Hersteller: Fürstlich Castell´sches Domänenamt e. K.
AP-Nr.: 5000-42-18 EAN-Nr.: 4005178503120
Artikelnummer: 503

VDP. Prädikatsweingut

FÜRSTLICH CASTELL'SCHES DOMÄNENAMT e. K. · Schlossplatz 5 · 97355 Castell
Telefon 09325 601-60 · Telefax 09325 601-88 · weingut@castell.de · www.castell.de

DIEGUETER.DE