2016 HOHNART VDP.ERSTE LAGE®
Riesling 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:
Unser Archiv berichtet, dass der Riesling bereits im Jahre 1832 in Castell angebaut wurde Er stellt hohe Anforderungen an die Lage (jedoch nicht an den Boden) da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden, steinigen Steillagen. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts zeichnen sich Rieslingweine durch sehr gute Lagerfähigkeit aus. Die Farbe kann von blassgelb mit Grünstich bis goldgelb reichen.

2016:
Der Jahrgang war geprägt durch ein sehr feuchtes und durchwachsenes Frühjahr und Frühsommer- unsere ganze Energie und viel Erfahrung war im Weinberg gefordert. Im Anschluss folgte ein traumhafter Sommer, der mit optimalen Temperaturen für eine tolle Entwicklung unserer Trauben sorgte. Tief verwurzelt zogen diese dabei die nötige Feuchtigkeit aus unseren vielschichtigen Gipskeuperböden. Eine ganz besondere Schönwetterphase während des Herbstes nutzten unsere Rebstöcke zum Sonne tanken. Das tolle Ergebnis sind sehr harmonische und aromaintensive Weine.

Vinifikation:
Selektive Handlese am 19. Oktober 2016 mit 92° Oechsle, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung, fünf Monate Feinhefelager,
Ausbau im Edelstahltank und partiell im großen Holzfass



Verkostungsnotiz:
Nase: Pfirsich, Zitrus- und Tropenfrüchte
Mund: animierendes Süße-Säure-Spiel, ganz langer Nachhall, hohes Reifepotential

Genuss-Empfehlung:
Bei 10°C ein idealer Begleiter für Wildgeflügel, gebratenen Salzwasserfisch, sowie Spargelgerichte.
Analyse: Alkohol: 12,5%vol. Restsüße: 6,0 g/l Säure: 6,9 g/l
Enthält Sulfite
Lagerfähigkeit: Drei bis zwölf Jahre
Hersteller: Fürstlich Castell´sches Domänenamt e. K.
EAN-Nr.: 4005178504127 AP Nr.: 5000-041-17
Artikelnummer: 504

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