2008 SCHLOSSBERG
Riesling GG trocken

CASTELL

Die VDP. GROSSEN GEWÄCHSE vom SCHLOSSBERG sind Weine voller Spannung, Frucht und Mineralität, Dichte und Eleganz, Schmelz und Würze. Silvaner und Riesling – die beiden bedeutenden, deutschen Weißweinreben – bringen diese einzigartigen Eigenschaften zum Strahlen!

Lage:
Der SCHLOSSBERG – 1266 erstmals urkundlich erwähnt und seit dieser Zeit für seine Güte bekannt, wurde zum Geburtsort der ersten deutschen Silvaneranpflanzung. Die höchste Erhebung Castells mit 340 m über NN, garantiert mit seinen extrem steilen Süd- und Südwest-Hängen und seiner vom Wald geschützten Lage eine langsame Reife der Frucht mit kleinen, konzentrierten Trauben. Der karge Keuperboden mit leicht erwärmbaren, kalkhaltigen Schieferplättchen und einer Vielzahl von Alabasteradern zügelt auf dem Schlossberg das Wachstum der Reben und bietet dabei eine Fülle an Mineralien. Unsere Arbeiten in Weinberg und Keller fördern diese Qualitäten und geben den Weinen ihre Dichte und Fülle für ein langes „Wein-Leben".

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.

Lese: Selektive Handlese in kleine Behälter am 20. Oktober 2008 mit 91° Oechsle.

Vinifikation:
Schonende Traubenpressung, temperaturgesteuerte Vergärung, Lagerung auf der Feinhefe, Ausbau in Stahltank und traditionellem Stückfass.

Verkostungsnotiz:
Nase: geprägt von Feuersteinnoten, erfrischende Aromen von Ananas und Grapefruit
Mund: feine Säure, harmonisch, langer Abgang

Empfehlung: Bei 10 – 12°C zu Wildgeflügel, Kalbfleisch und edlem, kräftigen Fisch

Analysen: Restsüße 7,4g/l – Säure 7,2g/l – Alkohol 13,5%vol.
Enthält Sulfite.

Trinkreife: 2010 - 2018
Erhältlich in 0,75/1,5/ 3,0 Bocksbeutel
Hersteller: Fürstlich –Castell´sches Domänenamt e. K., Deutschland
AP-Nr.: 5000-049-16 Artikelnummer: 602

