

Jahrgang 2025

Die Natur gibt den Takt vor

Nach einem feuchten und eher milden Winter ohne nennenswerten Schnee, erfolgte ein mittelfrüher Austrieb am 10. April, der in diesem Jahr ohne ein Frostereignis durchlief. Aufgrund der weiteren klimatischen Veränderung wurde im April ein Versuch zur Nutzung von eigens hergestellter Pflanzenkohle in unseren Weinbergen angelegt. Das Ziel dabei ist es, dass die eingearbeitete Pflanzenkohle Wasser speichert und die Böden dadurch resilienter macht. Die ersten optischen Effekte konnten bereits im Juni in einer sehr heißen und trockenen Phase beobachtet werden. Eine anschließend feuchtere und mit Sonnenschein gepaarte Zeit lies die Trauben sehr homogen und gleichmäßig heranreifen.

Die Ernte begann am 5. September mit Sektgrundwein, gefolgt von frühen Rebsorten. Um trotz der häufigen Niederschlagsphasen das gewünschte hohe Qualitätsniveau zu erreichen, mussten die Trauben sorgfältig und kompromisslos selektiert werden. Die Reifezeitpunkte der unterschiedlichen Rebsorten lagen sehr nahe beieinander, was wiederum zu einer schnellen Ernte führte. Eine herausragende Teamleistung ermöglichte diese hohe Geschwindigkeit, denn nach nur insgesamt 18 Lesetagen wurde die Ernte am 30. September mit der Lese von Riesling am Casteller Reitsteig beendet und mit der letzten Fuhre gefeiert.

Castell / Herbst 2025

Peter Geil

Weingutsleiter

Vintage 2025

Nature sets the pace

After a wet and rather mild winter without significant snowfall, budding occurred moderately early on 10 April and proceeded without any frost events this year. Due to further climatic change, an experiment was conducted in April to use specially produced biochar in our vineyards. The aim is for the biochar to store water and thus make the soil more resilient. The first visible effects could already be observed in June during a very hot and dry period. A subsequent wetter period combined with sunshine allowed the grapes to ripen very homogeneously and evenly.

The harvest began on 5 September with sparkling wine base wine, followed by early grape varieties. In order to achieve the desired high quality level despite the frequent periods of rainfall, the grapes had to be carefully and uncompromisingly selected. The ripening times of the different grape varieties were very close together, which in turn led to a quick harvest. This high speed was made possible by an outstanding team effort, as after only 18 days of harvesting, the harvest ended on 30 September with the Riesling harvest at Casteller Reitsteig and was celebrated with the last load.

Castell / Autumn 2025

Peter Geil

Winery manager