



2021 CASTELLER SCHLOSSBERG SILVANER VDP. GROSSE LAGE

SENSORIK

Kräutrige und vegetabile Würze mit Noten von Zitrone und Thymian, ein Hauch Josta-Beere und zarte Vanille. Komplex und dicht mit feiner Säurestruktur und einer typischen Kräuterwürze im Gaumen, bringt er das besondere mineralische Terroir des Gipskeupers zum Strahlen. Saftig, aber dennoch enorm langanhaltend überzeugt unser Silvaner aus dem Schlossberg mit strahlender Eleganz und Komplexität.

VINIFIKATION

Vollreife und gesunde Trauben aus den besten Parzellen am Westhang des Schlossbergs bilden die Grundlage für unser VDP.GROSSES GEWÄCHS.

Spontangärung mit einem kleinen Anteil von Maischegärung sowie die Reifung im großen Holzfass aus Casteller Eiche unterstützen den Terroircharakter.

HERKUNFT

Franken / VDP.GROSSE LAGE Casteller Schlossberg
Westlich ausgerichtete Lage mit voller Abendsonne
Mineralischer Gipskeuperboden mit Einschlüssen von Alabaster
Alter der Reben: 34 Jahre

GENUSSFREUDE

Trinktemperatur: 12-14 °C
Reifefähigkeit: 10-30 Jahre
Empfohlenes Glas: Burgunderglas

ANALYSE

Alkohol: 13,5 %vol.
Restzucker: 1,7 g/l
Säure: 6,6 g/l
Enthält Sulfite / Vegan / Aus regenerativem Weinbau

A-P-Nummer: 5000-027-24
Artikelnummer: 161
Erhältlich in: 0,75l / 1,5l / 3l

Fürstlich Castell'sche Domäne
Schlossplatz 5 / 97355 Castell
Telefon: 09325 601-60
E-Mail: weingut@castell.de

EcoStep
WEIN+

19  10
VDP.WEINGUT

