Fürstlich Castell'sche Domäne

Fürst Castell

Castell, Franken | 2025

castell.de

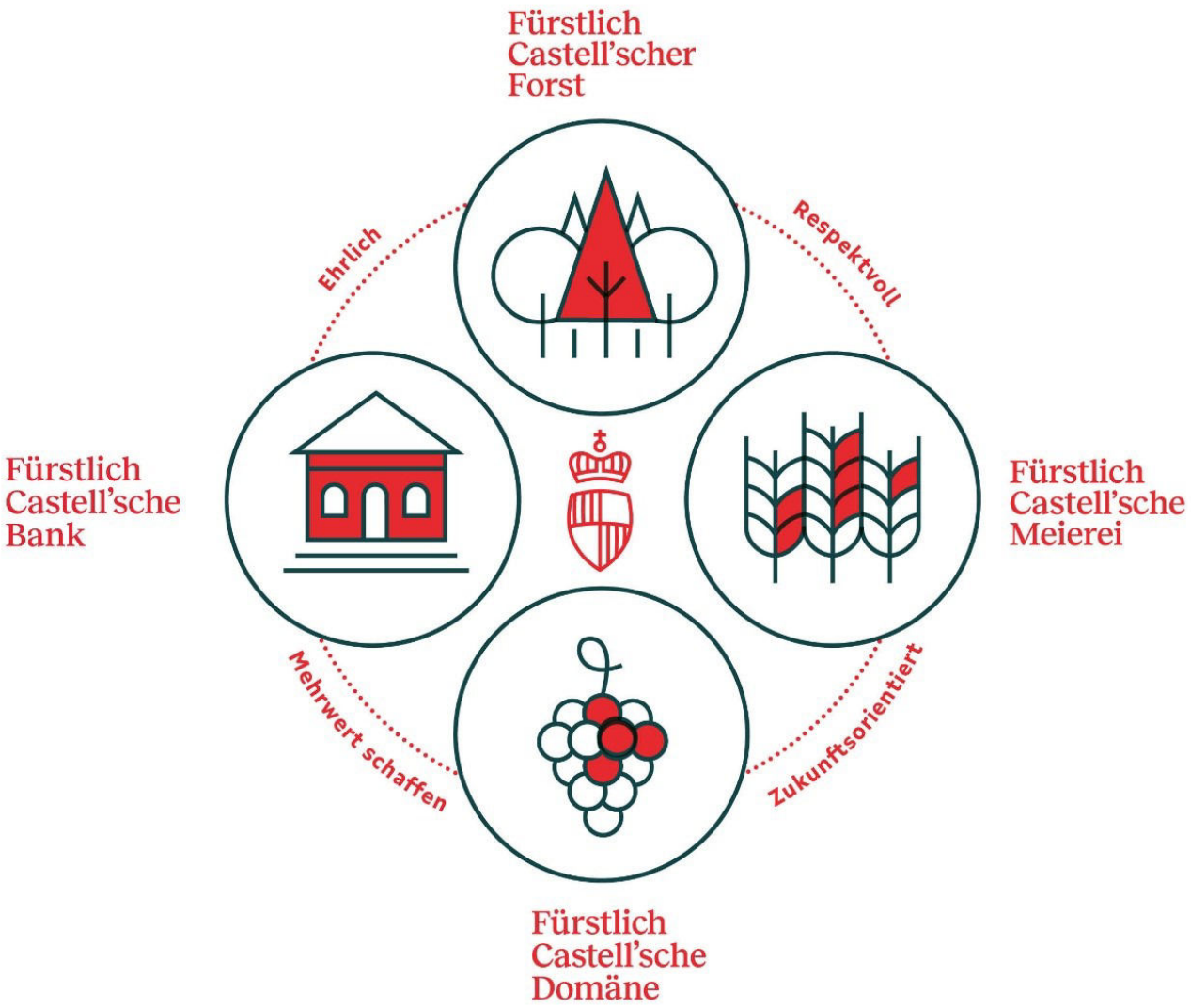
EcoStep® WEIN

19 10 VDP.WEINGUT

Werte der Unternehmen

Werte der Eigentümer
Wir wissen: Unsere Werte sind erst einmal nur Ansprüche an das eigene Handeln. Um Realität zu werden, müssen sie Tag für Tag von uns gelebt werden

Die Fürstlichen Unternehmen



Fürstlich Castell´sche Domäne

INHABER
Ferdinand Fürst zu Castell-Castell

WEINGUTSLEITER
Peter Geil

KELLER
Christian Frieß

AUSSENBETRIEB
Matthias Englert

VERTRIEB & MARKETING
Marius Walter (national)
Elisabeth Finkbeiner (international)
Matthias Schäfer (B2C & Firmen)
Simon Balzer (Marketing & Kommunikation)

BODEN
Gipskeuper

WEINBAUFLÄCHE
75 ha

PRODUKTION
90% weiß, davon
40% Silvaner, 10% rot

CASTELL & SILVANER
Castell ist die Wiege des Silvaners.
Nachweisliche Erstpflanzung 1659.

falstaff	vinum	Gault&Millau
****	****	****
4 STERNE	3,5 STERNE	4 TRAUBEN
Spitzenweingut	Sehr gut	Deutsche Spitze

Fürstlich Castell'sche Domäne

Im Zeichen des Silvaner

Im Jahr 1659 wurden in Castell Deutschlands erste Silvaner-Reben gepflanzt. Bis heute steht die heimische Rebsorte im Mittelpunkt des Weingutes. Sein größtes Potenzial liegt in den sieben VDP klassifizierten Einzellagen mit wertvollen Böden, davon fünf Monopollagen. Um die bis zu 50 Jahre alten Reben gesund an kommende Generationen zu übergeben, arbeitet die Fürstlich Castell'sche Domäne naturnah und mit größtem Respekt für die Schöpfung. Der Wald spielt dabei eine ganz wesentliche Rolle: Im Sommer bringt er Frische, im Winter hat er eine schützende Wirkung. Dieses Zusammenspiel bringt mineralische Weißweine und strukturierte Rotweine hervor, die eine klare, puristische Stilistik aufweisen. Casteller Weine gewinnen stets durch Reife und überzeugen durch Langlebigkeit.

Unsere Überzeugung

„Wir bauen auf die Kraft unserer vom **Gipskeuper** geprägten **Böden**, die Beständigkeit unserer Lagen sowie die Genialität und **Langlebigkeit** des **Silvaners**. Wir verstehen uns als Handwerker, die alles dafür tun, damit die wertvolle Schöpfung, die uns umgibt, das **Kunstwerk** Wein in **Perfektion** wachsen lassen kann. Vorausschauend durchdenken wir unsere Weine vom Boden bis zur Zunge. Wir geben ihnen die **Zeit**, die sie zur perfekten Entwicklung brauchen. Tiefe und Textur stellen wir über vergängliche Frucht. Der richtige Genusszeitpunkt ist dabei entscheidend.

Die lange **Tradition** unseres Weingutes sehen wir als **Rückenwind**, der uns motiviert, unser **einzigartiges Terroir** zu respektieren, es noch besser zu **verstehen** und für die **Zukunft zu erhalten**.

Verantwortungsvoll und nachhaltig, aber auch mutig und weltoffen denken wir heute schon an übermorgen und strahlen dies stilvoll und kreativ aus. Die **Menschen**, die mit uns arbeiten, sind ein **unschätzbares Gut**. Wir gehen mit ihnen ebenso **respektvoll** um wie mit unseren **Geschäftspartnern**."

Wir sind Castell. Wir lieben Silvaner.

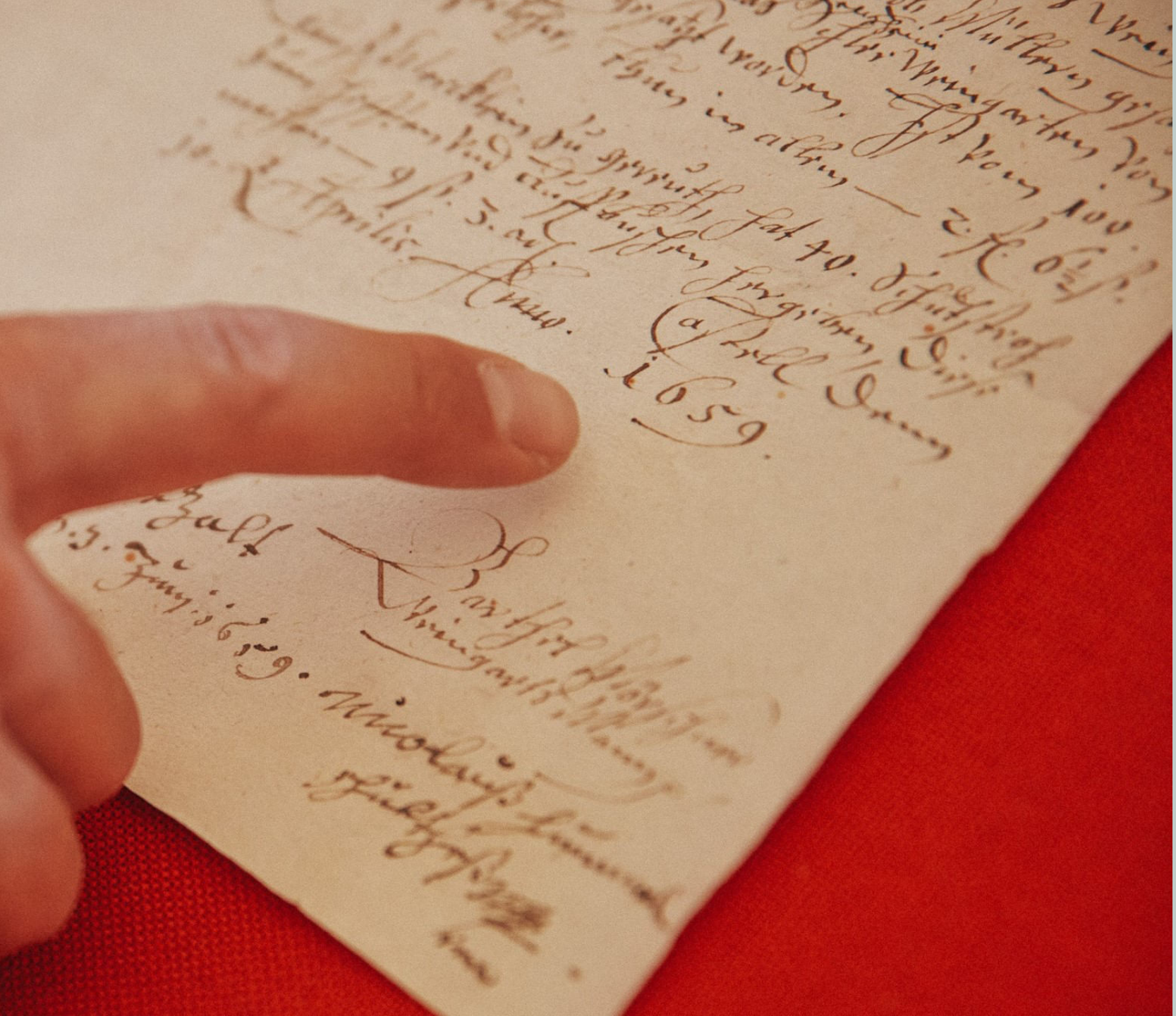
Einzigartig

Fürstlich Castell´sche Domäne

CASTELL - DREI IN EINS

Im Namen Castell vereinen sich eine engagierte Fürstenfamilie (26. Generation), ein visionäres Unternehmen und ein pittoresker Weinort (seit dem 9. Jahrhundert).

Zum Portfolio zählen das VDP.WEINGUT Domäne Castell. Die Winzerfamilien, die Fürstlich Castell'sche Bank und eine bedeutende Forst- und Landwirtschaft. Unternehmensziel der Fürstenfamilie ist es, diese Betriebe besser, stabiler und ertragreicher an die nächste Generation weiterzugeben, als man sie selbst erhalten hat. Es besteht zudem eine verwandtschaftliche Beziehung zur weltbekannten Bleistiftmarke Faber-Castell.



DIE WIEGE DES SILVANERS

1659 wurden in Castell die ersten Silvanerreben in Deutschland gepflanzt.

Dies ist urkundlich im fürstlichen Archiv verbrieft. Silvaner ist eine bedeutende Rebsorte für trockene, charakter-starke Weißweine mit Reifepotenzial. Wir lieben den Silvaner und stellen ihn in den Mittelpunkt durch immer neue Facetten und Spielarten.

SIEBEN LAGEN, SIEBEN TERROIRS

Wir zählen zu den Pionieren der 1. Klassifizierung in Franken.

Neben KIRCHBERG und BAUSCH sind fünf unserer sieben Einzellagen Monopollagen: die VDP.Große Lage SCHLOSSBERG und die VDP.Ersten Lagen HOHNART, KUGELSPIEL, TRAUTBERG, REITSTEIG. Sie sind zum Teil über 750 Jahre alt und mit bis zu 50 Jahre alten Reben bestockt. Obwohl die Lagen sehr eng beieinander liegen, zeigen sie sehr eigenständige Ausprägungen.

GIPSKEUPER - DAS „ANDERE“ FRANKEN-TERROIR

Unsere Heimat ist der Steigerwald in Franken, der sich durch Gipskeuper eindeutig abgrenzt.

Diese Böden bewirtschaften wir naturnah. Die hohe Dichte an Mineralien beeinflusst unseren Casteller Wein-Stil. Gemeinsam mit unseren Lagen bescheren sie unseren Weinen eine große Langlebigkeit , die wir durch einen späteren Vermarktungs-zeitpunkt unserer Spitzengewächse deutlich zum Ausdruck bringen. Durch eine fest verankerte Weinphilosophie und stete kritische Selbstreflexion entwickeln wir uns ständig weiter.

AUS EIGENEN EICHEN

Die Eichen in unseren Wäldern wachsen auf dem gleichen Terroir.

Die feinporige Struktur der Hölzer, aus denen wir unsere Holzfässer bauen lassen, unterstützt die langsame Reifung unserer Weine perfekt. Weingut und Forstwirtschaft verbindet das naturnahe, langfristige Denken und damit die Ausrichtung auf eine nachhaltige Zukunft.

WERTE

EHRLICH – RESPEKTVOLL – ZUKUNFTSORIENTIERT –
MEHRWEHRT SCHAFFEN

Gelebte Nachhaltigkeit

Der Casteller Weg

Fürst Castell

Casteller Weg

Gelebte Nachhaltigkeit

Gelebte Nachhaltigkeit

Leichtglas

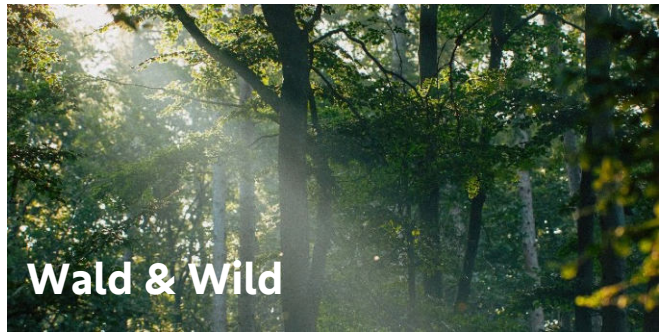
Regenerativer Weinbau

Kulturlandschaft
Wald. Wein. Felder.

Solar
Energie

EcoStep Wine®
Integrated Management System for Wineries
GUTcert AFNOR Group

Zertifizierung



Wald & Wild

Wasser-
aufbereitung

Pflanzenkohle

Lavendelpflanzung

Fürst Castell

Lavendel & Kräuter

Erhalt der Kulturlandschaft

Lavendel /
Mediterrane Kräuter

300

Pflanzen

Lavendel & Mediterrane Kräuter

Zwischen einigen Parzellen unserer Weinberge pflanzten wir die ersten 300 mediterranen Kräuter, um neue Lebensräume zu schaffen und die Kulturlandschaft zu erhalten.

Wandel / Erblühen / Vielfalt / Leben.

Fürst Castell

Pflanzenkohle

Neues Leben aus alten Rebstöcken

1 Tonne Kohle speichert

3 Tonnen

CO2

und bis zu

5000 L

Wasser

Pflanzenkohle im Weinbau - Pionierarbeit

Ron Richter berät und begleitet uns auf dem Weg zur eigenen Pflanzenkohle.

klimafarmer ist ein junges Unternehmen mit gebündelter Erfahrung in der Grünen Branche.

Schwerpunkt bildet das sogenannte Klimafarming - ein ganzheitlicher Ansatz, der eine regenerative und klimaschonende Bewirtschaftungsmethode von Böden und Nutzgrün darstellt.

Pionierarbeit / Partner / Austausch

klimafarmer®

Neues Leben aus totem Rebholz

Aus alten Rebstöcken entsteht Pflanzenkohle und damit neues Leben für die Weinbergböden. Im ersten Schritt werden die Rebstöcke zu Hackschnitzel geschreddert.

Pionierarbeit / alte Rebstöcke / Pyrolyse / CO2 - & Wasserspeicher / Boden / Leben.

Pyrolyse & Energiegewinnung

Durch das Pyrolyse-Verfahren verarbeiten wir bei Nürnberg die Rebholzschnitze zu wertvoller Pflanzenkohle.

Pionierarbeit / alte Rebstöcke / Pyrolyse / CO2 - & Wasserspeicher / Boden / Leben.

Pflanzenkohle & Humusboden

Die gewonnene Pflanzenkohle wird mit vitaler Humuserde vermischt und ruht abgedeckt über die Wintermonate. Im Frühjahr wird das Gemisch in den Weinberg ausgebracht. Die Pflanzenkohle speichert wertvolles Wasser und CO2 in unseren Böden.

Pionierarbeit / alte Rebstöcke / Pyrolyse / CO2 - & Wasserspeicher / Boden / Leben.

Fürst Castell

VITALE BÖDEN
Regenerativer Weinbau

Einsparung durch
Humusaufbau & Einsaat

3 Tonnen

CO_2 / Jahr

Fürst Castell

WEIN & WALD

Terroir & Holzreife

Nachhaltige Forstwirtschaft

4.600

Hektar

Fürst Castell

RESSOURCEN
Wasseraufbereitung

Eigene Abwasseraufbereitung

3.000.000

Liter / Jahr

Fürst Castell

SONNENENERGIE
Photovoltaik

Eigenverbrauch
80 %
Jahr

Vermeidung
80 Tonnen
CO2 / Jahr

Fürst Castell

LEICHTGLAS
Weinflaschen

Vermeidung

6 Tonnen

CO2 / Jahr

30 Tonnen

Glas / Jahr

Fürst Castell

Zertifizierung

EcoStep® WEIN+

EcoStep Wein+ Zertifizierung

INTERVIEW
Weingutlsleiter Peter Geil

ZERTIFIZIERUNG ECOSTEP WEIN PLUS

DIN EN ISO 9001:2015
Qualitätsmanagement

DIN EN ISO 14001:2015
Umweltsmanagement

DIN ISO 45001:2018 Sicherheit & Gesundheit

DIN EN ISO 22000:2018
Lebensmittelsicherheit

Deutscher Nachhaltigkeitskodex – Kriterien für Weinbau

Zertifizierung / Nachhaltigkeit / Umelt / Sicherheit / Gesundheit

Zertifikat

In einem Zertifizierungsaudit hat die Organisation

Fürstlich Castell'sches Domäneamt e.K.

am Standort
Schlossplatz 5, 97355 Castell

nachgewiesen, dass ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem eingeführt wurde und erfolgreich angewendet wird entsprechend den Forderungen von

EcoStep WEIN

Das System EcoStep Wein 5.1 PLUS erfüllt die branchenüblichen Kernforderungen an ein Managementsystem für

Qualität
Umwelt
Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
Lebensmittelsicherheit
Deutscher Nachhaltigkeitskodex - Kriterien für Weinbau

für die Tätigkeit
Weingut mit eigener Traubenproduktion, Kellerei und Vermarktung

Dieses Zertifikat ist gültig vom 10.01.2024 bis zum 09.01.2027.

Berlin, 10. Januar 2024

Prof. Dr.-Ing. Jan Uwe Lieback
Geschäftsführer

Andreas Lemke
Leiter der Zertifizierungsstelle

Nr. Q-23-24112

GUTcert Eichenstraße 3b • 12435 Berlin • Germany Tel.: +49 30 2332021-0 • info@gut-cert.de • www.gut-cert.de afnor GROUPE

EcoStep Wine+
Integrated Management System for Wineries
GUTcert AFNOR Group

Anlage zum Zertifikat Nr. Q-23-24112 vom 10. Januar 2024

Informationen zu Ihrem EcoStep Wein PLUS Zertifikat

EcoStep ist ein integriertes, prozessorientiertes Managementsystem für kleine und mittlere Betriebe. Es erfüllt die Kernforderungen der international anerkannten ISO-Normen für Qualitätsmanagement, Umweltmanagement und Arbeits- und Gesundheitsschutz in Unternehmen.

Die speziell für den Weinbau entwickelten Branchenlösung EcoStep Wein berücksichtigt darüber hinaus die Kernforderungen der Lebensmittelsicherheit und branchenspezifische Anforderungen wie HACCP (Hygienemanagement im Weinbau) sowie die Forderung der Rückverfolgbarkeit. Entwickelt wurde dieses Branchensystem in Kooperation mit dem Katalyse Institut und der Hochschule Geisenheim.

Mit EcoStep Wein PLUS werden die Anforderungen an den nachhaltigen Weinbau entsprechend des Deutschen Nachhaltigkeitskodex für Weinbau geprüft, um ein nachhaltiges Managementsystem im nicht akkreditierten Bereich zu bestätigen.

Die Prüfung der Konformität hinsichtlich der für EcoStep festgeschriebenen Kernforderungen erfolgt durch ein Audit mit berufenen Auditoren der GUT Certifizierungsgesellschaft für Managementsysteme mbH.

EcoStep ist eine praxisorientierte Alternative zu den herkömmlichen ISO-Normen. In einem System vereint bedient es sich der aus KMU Sicht wichtigsten Normforderungen der folgenden Standards:

DIN EN ISO 9001:2015 Qualitätsmanagement
DIN EN ISO 14001:2015 Umweltmanagement
DIN ISO 45001:2018 Arbeits- und Gesundheitsschutz
DIN EN ISO 22000:2018 Lebensmittelsicherheit
Deutscher Nachhaltigkeitskodex - Kriterien für Weinbau

Durch EcoStep werden Potentiale zur Kostensenkung aufgedeckt, Controlling- und Kennzahlensysteme zur Unterstützung der Führung implementiert und die Rechtssicherheit erhöht.

So wird die Prozessorientierung in Unternehmen gefördert und durch Integration der Systeme die Grundlage für eine nachhaltige Entwicklung geschaffen.

Andreas Lemke
Leiter der Zertifizierungsstelle

Seite 2 von 2

GUTcert Eichenstraße 3b • 12435 Berlin • Germany Tel.: +49 30 2332021-0 • info@gut-cert.de • www.gut-cert.de afnor GROUPE

Unsere Weine

Passion, Handwerk & Zeit

VDP.WEINE

VDP
Cas
"tell me"
white
Cas
"tell me"
rosé
Fürst Castell
SPÄTBURGUNDER
Fürst Castell
SILVANER
Fürst Castell
CASTELLER
SILVANER
Fürst Castell
CASTELLER
KUGELSPIEL
SILVANER
MONOPOL
Fürst Castell
CASTELLER
REITSTEIG
SPÄTBURGUNDER
MONOPOL
Fürst Castell
APRILES
CASTELLER
SCHLOSSBERG
MONOPOL

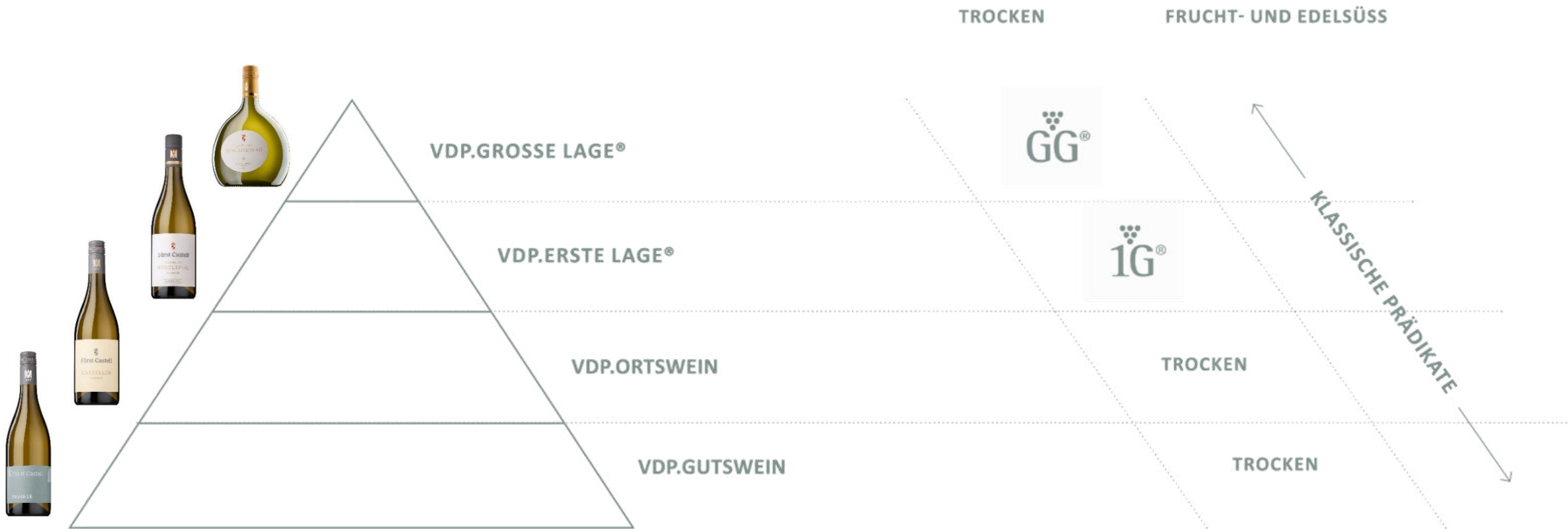
VDP.KLASSIFIKATION

Die VDP.Klassifikation wird durch einen klaren Leitgedanken bestimmt:

je enger die Herkunft, desto höher die Qualität.

Wir teilen unsere Weine mit dem VDP.Adler in vier Stufen ein.

VDP.KLASSIFIKATION



Winzersekte

Hochwertigem Sekt schenken wir im fürstlichen Weingut eine besondere Bedeutung:

Trauben aus kühler gelegenen Lagen, zum idealen Zeitpunkt von Hand gelesen und sorgfältig selektiert. Schonende Pressung und handwerkliche Verarbeitung verdienen unsere höchste Aufmerksamkeit.

SEKT

Fürst Castell
BLANC DE BLANCS
BRUT

REBSORTEN:	LESE:	HERKUNFT:	DEGORGIERT:
Silvaner, Riesling	Handlese, Selektion	Gipskeuper, Castell	07 / 24

Traditionelle Flaschengärung

Auftakt in die Kunst der Winzersekte.

Strahlende Aromatik, die an Apfelschale und Pomelo erinnert. Die animierende Perlage am Gaumen sorgt für Frische und Strahlkraft. Eine zarte mineralische Struktur gibt Halt und Spannung.
Prickelnde Trinkfreude!

15 - EUR

Fürst Castell
PINOT
BRUT NATURE

REBSORTEN:	LESE:	HEFELAGER:	DEGORGIERT:
Pinot Noir, Pinot Blanc	Handlese, Selektion	36 Monate	10 / 24

Pinot Noir
Pinot Blanc

Feine Eleganz aus zwei Burgundersorten.

Helle Anklänge von Quitten- und frisch geschälter Mandarinenschale. Ein Hauch Brioche und dezente Kräuterwürze unterstreichen die Textur und die schön eingebundene Perlage. Ein edler Burgunder-Sekt für besondere Augenblicke.

22 - EUR

Fürst Castell
VINTAGE
BRUT NATURE

REBSORTEN:	LESE:	HEFELAGER:	DEGORGIERT:
Silvaner	Handlese, Selektion	40 Monate	10 / 24

Silvaner Jahrgangssekt aus 2020

Strahlkraft eines edlen Jahrgangssektes.

Duft von getrockneten Früchten und Hagebutten. Hefige Würze und eine an weißen Tee erinnernde Kontur. Feine Perlage mit druckvoll, vibrierender Eleganz. Der Sekt für besondere Höhepunkte.

VDP.SEKT PRESTIGE

29 - EUR

Die Gefährten

Die Weinlinie „Die GEFÄHRTEN“ aus Castell sind zugängliche Weine mit individuellem Charakter, die sich zuverlässig dem Leben anpassen.

Weine für jeden Anlass, die auch außerhalb unserer Region dazu einladen, mal zu einem „Franken“ zu greifen.

Mit der Linie „Die Gefährten“ stehen für zwei Casteller Persönlichkeiten in den Fokus: Die Weine sind nach zwei Damen benannt, die auf unterschiedliche Art in die Casteller Geschichte eingegangen sind – und deren Einfluss bis heute spürbar ist.

Impressionen

Werte, Herkunft & Silvaner Passion

SCHLOSSPARK
FÜRSTENSITZ

AUFBRUCHSTIMMUNG
TRADITION ALS RÜCKENWIND

TERROIR
WEINE

STEILLAGEN
WEINBAU

VITALITÄT & LEBEN IM WEINBERG

DER CASTELLER WEG

HANDARBEIT
FREUDE AM HANDWERK

AUSTAUSCH
TEAMWORK

TERROIR
WEIN & WALD

HOLZFÄSSER
AUS EIGENEN EICHEN.

HOLZFÄSSER
AUS EIGENEN EICHEN.

HOLZFÄSSER
AUS EIGENEN EICHEN.

SCHLOSSKELLER
AUS EIGENEN EICHEN

SELBSTREFLEXION

ZEIT & REIFE

SCHLOSS KELLER

ZEIT & REIFE
IN FÜRSTLICHER EICHE

ZEIT & REIFE

MAISCHEN

ZEIT & REIFE

5 JAHRE FÜR DAS VDP.GROSSE GEWÄCHS

SCHLOSSBERG

MONOPOL | VDP.GROSSE LAGE

KUGELSPIEL

MONOPOL | VDP.ERSTE LAGE

TRAUTBERG

MONOPOL | VDP.ERSTE LAGE

HOHNART

MONOPOL | VDP.ERSTE LAGE

REITSTEIG

MONOPOL | VDP.ERSTE LAGE

CASTELL ERLEBEN
VINOTHEK

GENUSSFREUDE
TEILEN

CASTELLER WEINFEST
GENIESSEN IM GRÜNEN

CASTELLER SCHLOSSPARKTAGE

SCHÖNE DINGE – GUTE ZEIT

RESTAURANT WEINSTALL
VERANSTALTUNGEN

RESTAURANT WEINSTALL
VERANSTALTUNGEN

RESTAURANT WEINSTALL
VERANSTALTUNGEN

Wir sind Castell.
Wir lieben Silvaner.

19 10

VDP.WEINGUT