

## Reife und Zeit werden in Castell konsequent weiter gedacht

### Zwei Jahre Reife für Weine aus VDP.ERSTEN LAGEN und Spitzenweine.

CASTELL – Dem richtigen Genusszeitpunkt der vom Gipskeuper geprägten Weine wird mit dem späteren Vermarktungsrhythmus noch mehr Rechnung getragen. „Ich freue mich, dass wir den Weg, den wir 2017 mit der erstmaligen Anpassung des Vermarktungsrhythmus eingeschlagen haben, nun weiter konsequent verfolgen“ sagt Weingutsleiter Peter Geil. Ab dem Jahrgang 2023 kommen die Weine aus den VDP.ERSTEN LAGEN sowie die weiteren Spitzenweine der Fürstlich Castell'schen Domäne wie beispielsweise APRILES oder GRANIT erst zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Nun auch den Lagenweinen mehr Zeit zu geben, ist eine Entscheidung, die leichtgefallen ist. Denn Castell kann bereits auf die Erfahrungen der letzten Jahre zurückblicken. So wurde bereits 2018 damit begonnen, dem VDP.GROSSEN GEWÄCHS sogar fünf Jahre Reife im Schlosskeller zuzugestehen. Damit setzte die Fürstlich Castell'sche Domäne erneut ein Zeichen, um das Terroir, die Langlebigkeit und das Reifepotential von Gipskeuperweinen herauszustellen. Die Entscheidung, den Vermarktungsrhythmus anzupassen, ist für uns nur konsequent und stellt heraus, wofür wir einstehen: vom Gipskeuper geprägte, langlebige Silvaner,“ sagt Ferdinand Fürst zu Castell-Castell

#### Auch die Lagenweine profitieren von Reife und Zeit

Dafür Sorge zu tragen, die Weine nicht zu früh zu trinken ist Peter Geil schon lange ein Anliegen. „Nach der Anpassung des Vermarktungsrhythmus der VDP. GROSSEN LAGE sind wir noch sensibler für das Thema Reife geworden. Nicht selten sind mir in Verkostungen und in der Kundenkommunikation auch die Lagenweine aufgefallen, die ihre Größe auf Grund von Jugendlichkeit noch nicht gänzlich zeigen“ Mit dem zusätzlichen Jahr an Zeit im Schlosskeller werden die Weine erst dann präsentiert, wenn dieses Potenzial bereits schmeckbar ist. Damit setzt Castell erneut ein Zeichen für langlebige Weine vom Gipskeuper. Die Spitzenweine sowie die VDP.ERSTEN LAGEN Weine aus dem Jahrgang 2023 kommen ab dem 1. September 2025 auf den Markt.

**Pressekontakt**

Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
Carolin Meyer  
presse@castell.de  
09325-601

**Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt**

Ein Weinort, der zu den ältesten in Deutschland zählt, die fürstliche Familie in 26. Generation und ein Unternehmen tragen denselben Namen: Castell. Neben der Fürstlich Castell'schen Bank sowie der Bewirtschaftung von Wald und Feldern widmet sich Castell seit bald 800 Jahren dem Wein. 1659 wurden in Castell Deutschlands erste Silvaner-Reben gepflanzt. Bis heute steht die heimische Rebsorte im Mittelpunkt des Weingutes, das nach den strengen Richtlinien des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter VDP arbeitet und zu den Pionieren der ersten Klassifizierung in Franken zählt. Sein größtes Potenzial liegt in den sieben VDP klassifizierten Einzellagen mit wertvollen Böden, davon fünf Monopollagen, die teilweise über 750 Jahre alt und mit bis zu 50 Jahre alten Reben bepflanzt sind. Um sie gesund an kommende Generationen zu übergeben, arbeitet Castell konsequent naturnah und mit größtem Respekt für die Schöpfung. Ideal sind die klimatischen Bedingungen in Castell für den Weinbau. Der Wald spielt eine wesentliche Rolle. Im Sommer bringt er Frische, im Winter hat er eine schützende Wirkung. Durch dieses Zusammenspiel entstehen mineralische Weißweine und strukturierte Rotweine, die eine klare, puristische Stilistik zeigen und deutlich von der Mineralität des Gipskeupers geprägt sind. Ob fränkisch trocken oder edelsüß, Casteller Weine gewinnen stets durch Reife und überzeugen durch Langlebigkeit. Deshalb reifen sie in Holzfässern, die in der Region nach alter Handwerkskunst aus Eichen der eigenen Wälder gefertigt werden.

castell.de