

Fürstlich
Castell'sche
Domäne



Der Casteller Weg

Weingut, Umwelt &
Nachhaltigkeit

castell.de

ECOStep[®]
WEIN

19  10
VDP.WEINGUT

PORTRAIT

INHABER

Ferdinand Fürst
zu Castell-Castell

WEINGUTSLEITER

Peter Geil

KELLER

Christian Frieß
Reinhard Firnbach (Stv.)

AUSSENBETRIEB

Peter Hemberger
Matthias Englert (Stv.)

VERTRIEB

Marius Walter (National)
Elisabeth Finkbeiner (International)
Matthias Schäfer (B2C & Firmen)

MARKETING

Simon Balzer

BODEN

Gipskeuper

WEINBAUFLÄCHE

70 ha

PRODUKTION

85% weiss, davon
40% Silvaner, 15% rot

VDP.GROSSE LAGE

SCHLOSSBERG
(Monopol)

VDP.ERSTE LAGEN

KIRCHBERG, BAUSCH
Monopollagen:
HOHNART, KUGELSPIEL,
REITSTEIG, TRAUTBERG

Wir sind Castell.

Wir lieben Silvaner.



Die Fürstlich Castell'sche Domäne

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.

USPs

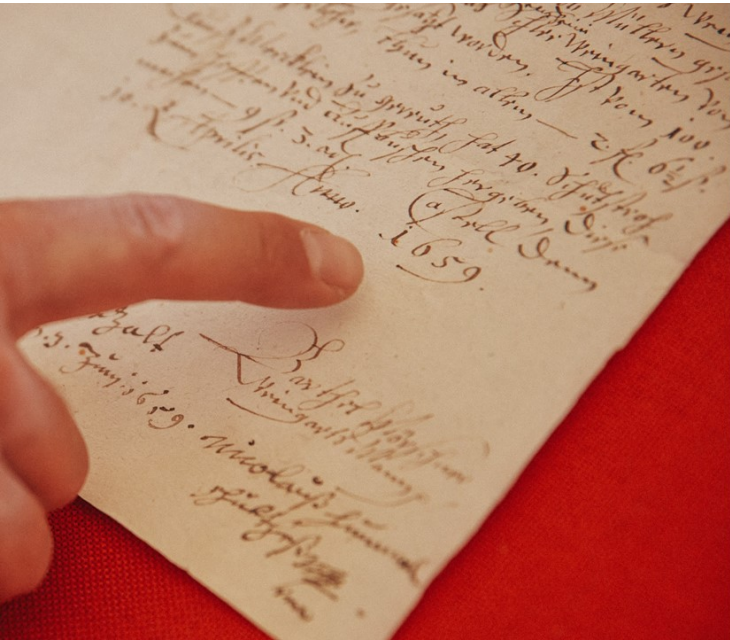
Das macht
Castell aus



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 weltbekanntesten 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.



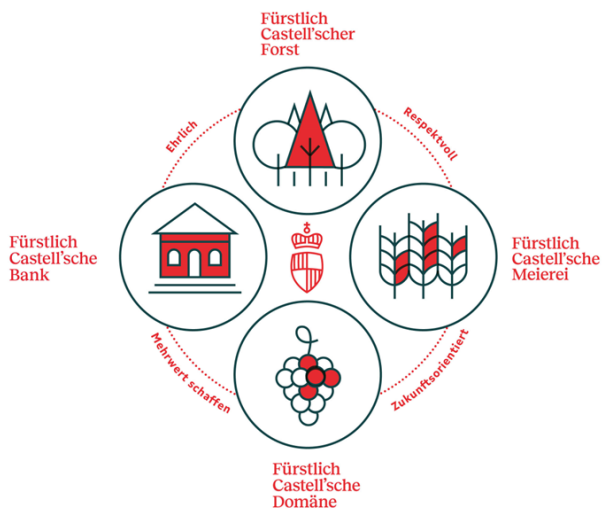
SIEBEN LAGEN, SIEBEN TERROIRS

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.

USPs

Das macht
Castell aus



DIE FÜRSTLICHEN UNTERNEHMEN

Bank. Forst. Landwirtschaft. Weingut.

Die Fürstenfamilien zu Castell-Castell und zu Castell-Rüdenhausen schaffen nachhaltige Werte über Generationen: mit ihrer Bank, dem Weingut sowie der Forst- und Landwirtschaft.



GIPSKUUPER - 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 Castell-Wein-Stil. Gemeinsam mit unseren Lagen beschenken sie unseren Weinen eine große Langlebigkeit, die wir durch einen späteren Vermarktungszeitpunkt 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.





UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Der Casteller Weg

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



SONNE & SOLARENERGIE

Eigene PV-Anlagen mit 30% Eigenverbrauch
Vermeidung von 80 Tonnen CO₂ / Jahr



WASSERAUFBEREITUNG

Eigene Abwasseraufbereitung und potenzielle Speicherung von 3.000.000 Liter / Jahr



UMSTELLUNG LEICHTGLAS

Vermeidung von 6 Tonnen CO₂ und 20 Tonnen Glas / Jahr



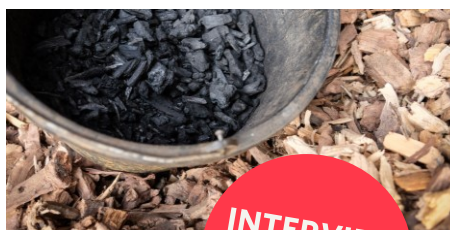
BODEN & DIVERSITÄT

Humusaufbau von 0,4% in 40 Jahren (1,3 auf 1,7 %)
0,1% Humus bindet ca. 3 Tonnen CO₂



PFLANZENKOHLE

Versuche mit Pflanzenkohle aus eigenen Rebstöcken
1 Tonne Kohle speichert ca. 3 Tonnen CO₂ sowie 5.000 L Wasser



INTERVIEW
Weingutleiter
Peter Geil

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

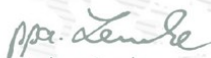
Weingut mit eigener Traubenproduktion, Kellerei und Vermarktung

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

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 Zertifizierungsgesellschaft 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