

2018 CASTELLER SCHLOSSBERG SILVANER VDP. GROSSE LAGE



SENSORIK

Die Nase ist geprägt von Aromen erntereifer Quitten und getrockneter Ananas. Feine Nuancen von mediterranen Kräutern bereichern die kraftvolle Eleganz. Viel Druck am Gaumen und die typische Salzigkeit des Gipskeupers sorgen für einen eindrucksvollen Abgang.

VINIFIKATION

Vollreife und gesunde Trauben aus den besten Parzellen am Westhang des Schlossbergs bilden die Grundlage für unser VDP.GROSSES GEWÄCHS. Leichter Schalenkontakt und Spontangärung sowie die Reifung im Casteller Holz unterstützen den Terroircharakter.

HERKUNFT

Franken. VDP.GROSSE LAGE Casteller Schlossberg. Westlich ausgerichtete Lage mit voller Abendsonne. Mineralischer Gipsboden mit Alabastereinschlüssen. Alter der Rebstöcke: 32 Jahre.

GENUSSFREUDE

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

ANALYSE

Alkohol: 14,0%vol.
Restzucker: 0,7 g/l
Säure: 6,6 g/l
Enthält Sulfite.

—
A-P-Nummer: 5000-042-20
Artikelnummer: 601
Erhältlich in: 0,75l | 1,5l | 3l

Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.

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