Wir sind Castell.
Wir lieben Silvaner.

Fürstlich Castell'sche Domäne

Weinliste
2024

Fürstlich Castell'sche Domäne
Schlossplatz 5 · 97355 Castell
Telefon: +49 (0) 9325 601–60
E-Mail: weingut@castell.de
www.castell.de

VDP.WEINGUT

Aus 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."

95 PTS. JAMESSUCKLING.COM

2018
CASTELLER SCHLOSSBERG
Silvaner GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS

sommelier meiningers
Das Magazin für Fine Wining
92 Punkte
Ausgabe 4 | 2023

95 Punkte falstaff

Bester Silvaner 2023
Falstaff – Best of Franken: *Viel Feuerstein im Duft! Dazu süße weiße Blüten, Lindenblüte, Anisplätzchen. Der Gaumen lässt das heiße Jahr allenfalls in seiner Dichte erkennen: Die Säure hat Zug, eine sehr frisch und griffig wirkende Phenolik gibt Spannung. Endet kompakt und mineralisch. Sehr*

Jancis Robinson.com
Tasted by Paula Sidore
16,5 *Crisp stone fruit aromas, floral accents of meadow herbs and lemon balm. The hot vintage shows in the relatively full body and intense appley freshness. Warm, spicy finish. Expressive and drinking well now.*

2020
APRILES
Silvaner trocken
SPITZENGEWÄCHS

93 Punkte falstaff

FALSTAFF
Viel Feuerstein im Duft! Der Holzeinsatz wirkt sehr gekonnt, er unterstreicht die Blütenaromen mit etwas Karamell, ohne den Sortenduft zu überdecken. Im Mund sind Säure, Stoff und geschmeidige Motive eng miteinander verknüpft. Der kompakte, lange Abgang zeigt intensive taktil-mineralische Noten.

94 PTS. JAMESSUCKLING.COM

VDP.GROSSE LAGE

2018 SCHLOSSBERG Silvaner — 40,00 €
14 %vol. / 0,75 L / 53,33 €/L / BB /Art. 601

2018 SCHLOSSBERG Silvaner — 90,00 €
14 %vol. / 1,5 L / 60,00 €/L / BB /Art. 611

2018 SCHLOSSBERG Silvaner — 190,00 €
14 %vol. / 3,0 L / 63,33 €/L / BB /Art. 621

2014 SCHLOSSBERG Silvaner — 44,00 €
13 %vol. / 0,75 L / 58,66 €/L / BB /Art. 601

Jahrgang 2019 ab September
weitere Jahrgänge aus der Schatzkammer auf Anfrage

VDP.SPITZENGEWÄCHSE

2020 APRILES Silvaner trocken — 30,00 €
13,5 %vol. / 0,75 L / 40,00 €/L / BU /Art. 165

2020 APRILES Silvaner trocken — 70,00 €
13,5 %vol. / 1,5 L / 46,66 €/L / BU /Art. 165-M

2020 GRANIT Weisswein trocken — 28,00 €
12,5 %vol. / 0,75 L / 37,33 €/L / BU /Art. 168

weitere Jahrgänge aus der Schatzkammer auf Anfrage

VDP.ORTSWEIN

2022 CASTELLER Silvaner trocken — 13,00 €
12 %vol. / 0,75 L / 17,33 €/L / BU /Art. 141

Jahrgang 2023 ab Juli

DIE GEFÄHRTEN

2022 FÜRSTIN MARIE-LOUISE Weiss- & Grauburgunder trocken — 12,50 €
12,5 %vol. / 0,75 L / 16,67 €/L / BU /Art. 434

2020 GRÄFIN DOROTHEA RENATA Rotwein trocken — 15,50 €
13 %vol. / 0,75 L / 20,67 €/L / BU /Art. 435

VDP.GUTSWEIN

2023 SILVANER trocken — 9,00 €
12,5 vol. % / 0,75 L / 12,00 €/L / BU /Art. 132

2023 SILVANER trocken — 24,00 €
12,5 %vol. / 1,5 L / 16,00 €/L / BU /Art. 132-M

2023 SCHEUREBE trocken — 9,00 €
11,5 %vol. / 0,75 L / 12,00 €/L / BU /Art. 133

2023 RIESLING feinherb — 8,00 €
11,5 %vol. / 0,75 L / 10,67 €/L / BU /Art. 134

2023 WEISS- & GRAUBURGUNDER trocken — 9,00 €
12 %vol. / 0,75 L / 12,00 €/L / BU /Art. 135

2023 CAS „TELL ME" white NEU — 7,50 €
12 %vol. / 0,75 L / 10,00 €/L / BU /Art. 126

2022 WEISS „1224" trocken — 8,00 €
11,5 %vol. / 0,75 L / 10,67 €/L / BU /Art. 136

2023 ROSÉ „1224" trocken — 8,00 €
11,5 %vol. / 0,75 L / 10,67 €/L / BU /Art. 137

2022 ROT „1224" trocken — 9,00 €
13 %vol. / 0,75 L / 12,00 €/L / BU /Art. 138

2022 SPÄTBURGUNDER trocken — 12,00 €
13 %vol. / 0,75 L / 16,00 €/L / BU /Art. 139

VDP.ERSTE LAGE

2022 KUGELSPIEL Silvaner trocken — 18,00€
12,5 %vol. / 0,75 L / 24,00 €/L / BU /Art. 152

2022 HOHNART Silvaner trocken — 18,00 €
12,5 %vol. / 0,75 L / 24,00 €/L / BU /Art. 153

2022 HOHNART Silvaner trocken — 46,00 €
12,5 %vol. / 1,5 L / 30,66 €/L / BU /Art. 153-M

2022 HOHNART Riesling trocken — 18,00 €
12,5 %vol. / 0,75 L / 24,00 €/L / BU /Art. 154

2022 TRAUTBERG Silvaner trocken — 18,00€
12,5 %vol. / 0,75 L / 24,00 €/L / BU /Art. 155

2022 KIRCHBERG Weissburgunder trocken — 18,00€
12,5 %vol. / 0,75 L / 24,00 €/L / BU /Art. 157

2021 REITSTEIG Spätburgunder trocken — ausverkauft
Jahrgang 2022 ab September

2022 KUGELSPIEL Rieslaner Spätlese — 18,00 €
10 %vol. / 0,5 L / 36,00 €/L / BU /Art. 156

SEKT

SCHLOSS CASTELL brut — 15,00 €
11,5 %vol. / 0,75 L / 20,00 €/L /Art. 802

BRUT Blanc de Blancs NEU — 15,00 €
Ab Sommer 2024

FRÆNZI

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

FRÆNZI weiss — 8,60 €
11 %vol. / 0,75 L / 11,47 €/L /Art. 801-S

FRÆNZI rosarot — 8,60 €
11 %vol. / 0,75 L / 11,47 €/L /Art. 806-S

LITERWEINE

2023 SILVANER trocken — 8,50 €
12 %vol. / 1,0 L / BO /Art. 104

2023 BACCHUS feinherb — 8,50 €
11 %vol. / 1,0 L / BO /Art. 103

2023 MÜLLER-THURGAU trocken — 8,50 €
12 %vol. / 1,0 L / BO /Art. 102

2022|2023 ROTLING trocken — 8,50 €
11,5 %vol. / 1,0 L / BO /Art. 105

2023 PORTUGIESER feinherb — 9,50 €
12 %vol. / 1,0 L / BO /Art. 109

DESTILLATE

TRESTER BARRIQUE 24 Jahre gereift — 20,00 €
40,0 vol % / 0,5 L / 40,00 €/L /Art. 914

MIRABELLENBRAND — 20,00 €
40,0 vol % / 0,5 L / 40,00 €/L /Art. 915

QUITTENGEIST — 20,00 €
40,0 vol % / 0,5 L / 40,00 €/L /Art. 912

MENÜKARTE

FLASCHENTYP
BU = Burgunder
BB = Bocksbeutel
BO = Bordeaux

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 19% MwSt. Es gelten unsere AGB (castell.de). Alle Weine sind Deutsche Qualitätsweine. Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.
Um Vorkasse bei Erstbestellung wird gebeten.
Versandkosten in DE: 7,50 EUR bis 3 Flaschen / 10,00 EUR bis 11 Flaschen / frei Haus ab 12 Flaschen.

Fürstlich Castell'sche Domäne

VERANSTALTUNGEN Highlights 2024

SA. 6. APRIL	**SILVANER GALA**
SA. 20. APRIL	**CASTELL ERLEBEN**
DO. 9. – SO. 12. MAI	**CASTELLER SCHLOSSPARKTAGE**
FR. 19. – SO. 21. & FR. 26. – SO. 28. JULI	**CASTELLER WEINFEST**
SA. 14. SEPTEMBER	**CASTELL ERLEBEN**

weitere Events: castell.de

Restaurant Weinstall
Regional genießen

Schlossplatz 3
97355 Castell

Reservierungen & Anfragen:

+49 (0) 9325 601–10
weinstall@castell.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
castell.de/restaurant

Fürstlich Castell'sche Domäne

Schlossplatz 5
97355 Castell

Weinberatung & Verkauf:

+49 (0) 9325 601–60
weingut@castell.de

ONLINE SHOP:
castell.de/shop

falstaff — ★★★★ **4 STERNE** Spitzenweingut

Vinum — ★★★ **3 STERNE** Sehr gut

Gault&Millau — ★★★★ **4 STERNE** Deutsche Spitze

VDP — **Verband Deutscher Prädikatswaeingüter**