



## 2019 CASTELLER SCHLOSSBERG SILVANER VDP. GROSSE LAGE



### SENSORIK

Kräutrige und ätherische Würze wechseln sich in der Nase mit hellen Anklängen von Akazie und Jasmin ab. Komplex und dicht, zieht sich das Terroir des Gipskeupers mittels einer Spur Gerbstoff und feiner Säurestruktur entlang des Gaumens. Saftig, aber dennoch enorm langanhaltend überzeugt unser Silvaner aus dem Schlossberg mit strahlender Eleganz und Komplexität.

### 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: 33 Jahre.

### GENUSSFREUDE

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

### ANALYSE

Alkohol: 13,5%vol.  
Restzucker: 2,7 g/l  
Säure: 6,9 g/l  
Enthält Sulfite.

A-P-Nummer: 5000-059-22  
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