



2016 KIRCHBERG VDP.ERSTE LAGE®

Silvaner trocken

CASTELL

Die Lage Kirchberg, die im Süden an Castell anschließt, ist geprägt durch ihren besonderen Boden: Keuper mit Alabastereinschluss auf einer darunter liegenden Bleiglanzplatte. Dieses Terroir prägt die Silvaner Weine, die sich hier puristisch und mineralisch zeigen. In der Jugend zeitweise sulfidisch verschlossen, öffnet sich die Weine im Reifeprozess immer mehr und zeigt einen unglaublichen Nachhall. Der Alabaster findet sich auch im barocken Altar der direkt anschließenden Grafchaftskirche wieder.

Rebsorte:

Silvaner – ein Casteller seit 1659. Ehemals über Obereisenheim aus Österreich nach Castell gelangt, so ist er heute die wichtigste Rebsorte Frankens. Auf den Weinbergen rund um Castell entstehen feine, elegante Silvaner, die ihre fränkische Herkunft optimal widerspiegeln. Würzige Aromen, mineralische Charakteristik sowie eine meist moderate Säure sind typisch für den Silvaner.

2016:

Der Jahrgang war geprägt durch ein sehr feuchtes und durchwachsenes Frühjahr und Frühlings- unsere ganze Energie und viel Erfahrung war im Weinberg gefordert. Im Anschluss folgte ein traumhafter Sommer, der mit optimalen Temperaturen für eine tolle Entwicklung unserer Trauben sorgte. Tief verwurzelt zogen diese dabei die nötige Feuchtigkeit aus unseren vielschichtigen Gipskeuperböden. Eine ganz besondere Schönwetterphase während des Herbstes nutzten unsere Rebstöcke zum Sonne tanken. Das tolle Ergebnis sind sehr harmonische und aromaintensive Weine.

Vinifikation:

Selektive Handlese am 19. Oktober 2016 mit 94° Oechsle, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung, langes Feinhefelager, Ausbau im Edeltank und im großen Holzfass

Verkostungsnotiz:

Nase: sehr klare, frische Kühle, Hauch von Feuerstein,

Mund: Kräuterwürze, Feuerstein Mineralität, Zitrusfrüchte, eleganter Abgang

Genuss-Empfehlung:

Bei 10°C ein idealer Begleiter für die kräftige Geflügel- und Fischküche sowie Spargelgerichte.

Analyse:

Alkohol 13,0%vol. Restsüße 2,9g/l Säure 5,7g/l

Enthält Sulfite

Lagerfähigkeit: vier bis sechs Jahre

Erhältlich in : 0,75 Bocksbeutel

Hersteller: Fürstlich Castell'sches Domänenamt e. K.

AP-NR.: 5000-037-17

EAN-Nr.: 4005178508125

