



## 2015 SCHLOSSBERG Silvaner GG trocken

# CASTELL

Die VDP. GROSSEN GEWÄCHSE vom SCHLOSSBERG sind Weine voller Spannung, Frucht und Mineralität, Dichte und Eleganz, Schmelz und Würze. Silvaner und Riesling – die beiden bedeutenden, deutschen Weißweine – bringen diese einzigartigen Eigenschaften zum Strahlen!

### Lage:

Der SCHLOSSBERG – 1266 erstmals urkundlich erwähnt und seit dieser Zeit für seine Güte bekannt, wurde zum Geburtsort der ersten deutschen Silvaneranpflanzung. Die höchste Erhebung Castells mit 340 m über NN, garantiert mit seinen extrem steilen Süd- und Südwest-Hängen und seiner vom Wald geschützten Lage eine langsame Reife der Frucht mit kleinen, konzentrierten Trauben. Der karge Keuper Boden mit leicht erwärmten, kalkhaltigen Schieferplättchen und einer Vielzahl von Alabasteradern zügelt auf dem Schlossberg das Wachstum der Reben und bietet dabei eine Fülle an Mineralien. Unsere Arbeiten in Weinberg und Keller fördern diese Qualitäten und geben den Weinen ihre Dichte und Fülle für ein langes „Wein-Leben“.

### Rebsorte:

Silvaner – ein Casteller seit 1659. Am 6. April 1659 konnte noch kein Kellermeister ahnen, dass diese Rebsorte zum Botschafter des Frankenweins heranreifen sollte. Damals ließ ein Gräflich Castell'scher Amtmann 25 Fehser des Silvaners unterhalb vom Schlossberg pflanzen.

### 2015:

Nach einem deutlich zu milden Winter mit unterdurchschnittlicher Sonnenscheindauer, fiel das Frühjahr angenehm warm und trocken aus. Diese Witterung ermöglichte eine frühe Blüte Anfang bis Mitte Juni. Im Juli zeigte sich der Hochsommer von seiner schönsten Seite. Die große Wärme wurde nur von Zeit zu Zeit von wenigen kurzen, kräftigen Schauern durchbrochen. Dies hatte zwar eine etwas kleinere Erntemenge zur Folge, jedoch waren die eingebrachten Trauben überaus gesund und qualitativ sehr hochwertig.

Lese: Selektive Handlese in kleine Behälter am 2. bis 8. Oktober 2015 mit 104° Oechsle.

### Vinifikation:

Schonende Ganztraubenpressung, teilweise spontan vergoren im großen Holzfass und Edelstahl, 4 Monate lang Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank und im traditionellen Stückfass (ca. 50/50)

### Verkostungsnotiz:

Nase: reife Aprikose, Mirabelle, geröstetes Brioche, würzige Wiesenkräuter, leichte Minztöne,

Mund: langer, mineralischer, vielschichtiger Abgang, zarte Mandel- und Haselnussaromen

### Empfehlung:

Bei 10 – 12°C zu gebratenem Fleisch, Pilzgerichten wie z. B. Steinpilze in Rahm und kräftige Fisch- und Krustentiergericht.

### Analysen:

Restsüße 3,3g/l – Säure 5,9g/l – Alkohol 14,0%vol.

Enthält Sulfite.

Trinkreife: 2016 – 2025

Erhältlich in: 0,75l-/1,5l-/3l-Bocksbeutel

Hersteller: Fürstlich Castell'sches Domänenamt e. K., Deutschland

AP-Nr.: 5000-048-16

Artikelnummer: 60115

