



CASTELL

2016 SCHLOSSBERG VDP.GROSSE LAGE® Riesling GG trocken

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 Weißweinreben – 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 Keuperboden mit leicht erwärmbaren, 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:

Unser Archiv berichtet, dass der Riesling bereits im Jahre 1832 in Castell angebaut wurde. Er stellt hohe Anforderungen an die Lage (jedoch nicht an den Boden), da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts zeichnen sich Rieslingweine durch sehr gute Lagerfähigkeit aus. Die Farbe kann von Blassgelb mit Grünstich bis Goldgelb reichen.

2016:

Der Jahrgang war geprägt durch ein sehr feuchtes und durchwachsenes Frühjahr und Frühlommer- 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.

Lese:

Selektive Handlese in kleine Behälter am 19. und 27. Oktober 2016 mit 90° Oechsle.

Vinifikation:

Schonende Traubenpressung, Ausbau im Stahltank, lange Lagerung auf der Feinhefe.

Verkostungsnotiz:

Nase: Weinbergspfirsich, Aprikose und Birne sowie Noten von Brioche und Mandel

Mund: animierende Säure, Aromen von grünem Apfel, Limette, Kumquat und gerösteten Kokosflocken, langer mineralischer Abgang

Empfehlung: Bei 10 – 12°C zu gebratener Fisch, wie z.B. Dorade in Mandelbutter, Kalbsfleisch mit aromaintensiven Sauce oder Riesengarnelen mit Pasta all'arrabiata

Analysen: Restsüße 0,7g/l Säure 7,2g/l Alkohol 13,0%vol.

Enthält Sulfite.

Trinkreife: 2018 – 2035

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

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

AP-Nr.: 5000-049-18

Artikelnummer: 602

