



CASTELL

2017 Die GEFÄHRTEN Riesling trocken Gräfin Amalia

Gräfin Amalia repräsentiert die Zeit des Sturm und Drang und die Romantik. Sie erlebte Anfang des 19. Jhd., wie die Grafschaft Castell dem Königreich Bayern einverleibt wurde. Als belesene und gebildete Dame förderte sie Kunst und Kultur. In dieser Zeit wurde in Castell mit dem sortenreinen Weinanbau begonnen.

2017:

Auf einen trockenen Winter und ein trockenes Frühjahr folgte Anfang April ein früher Austrieb der Reben. Dieser wurde Ende April durch starke Nachfröste mit bis zu -6°C jäh unterbrochen. Hierbei wurden die jungen Triebe zum Teil stark geschädigt. Mehrere Hitzetage in Mai und Juni verursachten einen enormen Wachstumsschub, der zu einer frühen Blüte führte. Positiv in diesem Jahr war eine nahezu durchgängig gute Wasserversorgung der Reben, so dass sich kompakte Trauben entwickeln konnten. Bereits Ende August kündigte sich ein rascher Lesestart an. Am 7. September begann die Ernte mit den frühreifen Sorten. Durch eine sorgfältige Leseplanung über 7 Wochen, die immer auch von qualitätssteigernden Maßnahmen im Weinberg begleitet und zum Ende hin mit einer einsetzenden Trockenperiode belohnt wurde, konnten tolle Lagenweine, Große Gewächse und eine edelsüße Spitze geerntet werden.

Rebsorte:

Unser Archiv berichtet, dass Riesling bereits im Jahre 1832 in Castell angebaut wurde. Er stellt hohe Anforderungen an die Lage, da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die Wärme speichernden steinigen Steillagen.

Vinifikation:

Selektive Handlese Mitte Oktober, temperaturgesteuerte Vergärung bei 20°C , Feinhefelage, Ausbau im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz:

Nase: Aromen von reifem Apfel, Pfirsich und Ananas
Begleitet von Zitrus und Limetten, feine Mineralität
Mund: ausbalanciert; schönes Süße- Säurespiel, tolle Lebendigkeit

Genuss-Empfehlung:

Bei $8 - 10^{\circ}\text{C}$ zu mild Geräuchertem wie z.B. Lachsforelle oder zu gebratenem Fisch, aber auch zu würzigem Bergkäse

Analyse:

Alkohol: 12,5%vol. Restsüße: 7,3 g/l Säure: 7,3g/l
Enthält Sulfite Lagerfähigkeit: **Zwei bis drei Jahre**

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

AP-Nr. : 5000-037-19

EAN-Nr.: 4005178433175

Artikelnr: 433

