



CASTELL

2016 Die GEFÄHRTEN Rotwein trocken Gräfin Dorothea Renata

In Ungarn geboren, in Nürnberg aufgewachsen, wurde sie 1693 die erste Gräfin im damals neu erbauten Barockschloss, dessen Fundament bis heute den Weinkeller des Domänenamts beherbergt. Nach dem Tod ihres Mannes Graf Wolfgang Dietrich führte sie als Regentin die Grafschaft Castell. In der Casteller Geschichte ist sie für ihre Charakterstärke bekannt.

2016:

Der Jahrgang war geprägt durch ein sehr feuchtes und durchwachsenes Frühjahr und Frühlings- unsere ganze Energie und viel Erfahrung war im Weinberg gefordert. Glücklicherweise folgte im Anschluss 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 besonders lange Schönwetterphase während des Herbstes nutzten unsere Rebstöcke zum Sonne-Tanken, um die Trauben zur perfekten Aromareife zu bringen. Das Ergebnis sind sehr harmonische und aromaintensive Weine.

Rebsorten:

Spätburgunder & Merlot. Spätburgunder ist die klassische Rebsorte der kühleren Weinbaugebiete, sie ist sehr langlebig und entwickelt außerordentlich komplexe Aromen.

Am besten gedeiht sie in den besten Lagen. Die Rebsorte Merlot hingegen ist eine Rebsorte die traditionell aus Frankreich stammt. Merlot reift recht früh und bildet sehr ausgeprägte Fruchtaromen aus.

Vinifikation:

Selektive Handlese Mitte Oktober, temperaturgesteuerte Vergärung bei 20°C, Ausbau im Edelstahltanks und Holzfässern

Verkostungsnotiz:

Nase: fruchtig mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeere und Kirsche
Animierende Noten von Mokka und dunkler Schokolade

Mund: ein langer Körper, sehr dicht, angenehme Tannine, Mokka- und Schokoladenaromen

Genuss-Empfehlung:

Bei 18°C z.B. zu dunklem Fleisch, wie Wild, Rind oder Lamm, z. B. zu Rehrücken, zu Lammcarrée oder für feine Schmorgerichte mit kräftigen Saucen

Analyse:

Alkohol: 13,5%vol. Restsüße: 0,8 g/l Säure: 5,6g/l

Enthält Sulfite

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

AP-Nr.: 5000-039-18

EAN-Nr.: 4005178435179

Artikelnummer: 435

