



CASTELL

## Fünf Jahre Reife für Schlossberg Silvaner

### Vermarktungsrhythmus für Casteller VDP.GROSSES GEWÄCHS angehoben

**Castell – Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt hat eine zukunftsweisende Entscheidung getroffen und wird sein VDP.GROSSES GEWÄCHS Casteller Schlossberg Silvaner zukünftig erst fünf Jahre nach der Ernte auf den Markt bringen. Der Jahrgang 2018 reift somit bis September 2023 im Schlosskeller. Mit diesem Schritt setzt das VDP.Weingut erneut ein Zeichen, um die Langlebigkeit des Silvaners herauszustellen und dafür Sorge zu tragen, dass das langsam reifende Gewächs nicht zu früh fehlinterpretiert wird. Zu diesem Zweck wird man sich zudem auf das Filetstück am Westhang konzentrieren und hier auch nur noch auf Silvaner setzen. Denn der Silvaner findet auf den Gipskeuperböden des Steigerwaldes zwar ideale Bedingungen, aber reift genau durch diese karge Bodenformation auch eindeutig langsamer.**

Die ersten Silvaner Reben Deutschlands wurden bereits 1659 in Castell gesetzt. Eine längere Silvaner-Kompetenz als das Fürstlich Castell'sche Domänenamt kann somit kein anderes Weingut vorweisen. Heute steht die heimische Rebsorte für charakterstarke trockene Weißweine und bei Castell absolut im Fokus. Die Entscheidung das VDP.GROSSE GEWÄCHS aus der VDP.GROSSEN LAGE Casteller Schlossberg erst fünf Jahre nach der Ernte auf den Markt zu bringen, fiel Weingutsleiter Peter Geil leicht: „Die Rebsorte Silvaner versteht es nicht nur kleinste Nuancen des Bodens widerzuspiegeln, sie gewinnt beim Gipskeuper gerade im Spitzenbereich auch deutlich durch Reife. So manche Verkostung gereifter Jahrgänge aus dem Fürstenkeller hat uns gelehrt: Silvaner können reifen. Wir sind gar der Meinung, Silvaner vom Gipskeuper müssen reifen. Und diese Zeit zum Reifen möchten wir ihnen zukünftig gerne geben“.

Die Idee, den Wein deutlich später auf den Markt zu bringen, haben Peter Geil und sein Team schon länger im Kopf. Deshalb wurde ganz gezielt im Weinberg und Keller darauf hingearbeitet, um zukünftig noch bessere Langstreckenläufer zu erzeugen. Geduld zahlt sich hier aus. Damit die SCHLOSSBERG-Fans aber nicht zu lange warten müssen, wurden bereits immer wieder gewisse Mengen vergangener Jahrgänge zur Seite gelegt. Der aktuelle Wein nach neuer Systematik ist somit der Jahrgang 2015.

Mit der Entscheidung den Vermarktungsrhythmus der Spitzenweine anzupassen, fiel auch die Entscheidung, die VDP.GROSSE LAGE den Schlossberg zu „filetieren“. Nur noch das beste Teilstück, die Westflanke des Berges, gehört künftig zur Lage Schlossberg. Außerdem liegt der Fokus nur noch auf der Rebsorte Silvaner.

Insgesamt werden in Castell sieben namhafte Weinbergslagen bewirtschaftet, fünf davon sind Monopollagen. Alle sind geprägt von Gipskeuper, einer Bodenart die man nur im äußersten Osten des Weinbaugebietes Franken findet. Diese ist außergewöhnlich und reich an Mineralien. In Verbindung mit einem ausgedehnt langen Hefelager in großen Holzfässern aus den Eichen der fürstlichen Wälder entstehen Unikate. „Die Entscheidung die Lage zu konzentrieren, sich nur noch auf den Silvaner in der Spitze zu fokussieren und den Vermarktungsrhythmus anzupassen, ist für uns eine absolut konsequente Investition und stellt heraus, wofür wir als traditionsreiches und zukunftsgerichtetes Weingut einstehen: vom Gipskeuper geprägte, langlebige Silvaner. Wir sind Castell. Wir lieben Silvaner“ sagt Ferdinand Fürst zu Castell-Castell.

**Pressekontakt**Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Carolin Meyer                      carolin.meyer@castell.de  
09325-6016

Organize Communications

Lisa Mohr                              [l.mohr@organize.de](mailto:l.mohr@organize.de)  
0721 91245-154

**Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt**

Ein Weinort, der zu den ältesten in Deutschland zählt, die fürstliche Familie in 26. Generation und ein Unternehmen tragen den selben Namen: Castell. Neben der Fürstlich Castell'schen Bank sowie der Bewirtschaftung von Wald und Feldern widmet sich Castell seit bald 800 Jahren dem Wein. 1659 wurden in Castell Deutschlands erste Silvaner-Reben gepflanzt. Bis heute steht die heimische Rebsorte im Mittelpunkt des Weingutes, das nach den strengen Richtlinien des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter VDP arbeitet und zu den Pionieren der ersten Klassifizierung in Franken zählt. Sein größtes Potenzial liegt in den sieben VDP klassifizierten Einzellagen mit wertvollen Böden, davon fünf Monopollagen, die teilweise über 750 Jahre alt und mit bis zu 50 Jahre alten Reben bepflanzt sind. Um sie gesund an kommende Generationen zu übergeben, arbeitet Castell konsequent naturnah und mit größtem Respekt für die Schöpfung. Ideal sind die klimatischen Bedingungen in Castell für den Weinbau. Der Wald spielt eine wesentliche Rolle. Im Sommer bringt er Frische, im Winter hat er eine schützende Wirkung. Durch dieses Zusammenspiel entstehen mineralische Weißweine und strukturierte Rotweine, die eine klare, puristische Stilistik zeigen und deutlich von der Mineralität des Gipskeupers geprägt sind. Ob fränkisch trocken oder edelsüß, Casteller Weine gewinnen stets durch Reife und überzeugen durch Langlebigkeit. Deshalb reifen sie in Holzfässern, die in der Region nach alter Handwerkskunst aus Eichen der eigenen Wälder gefertigt werden.