

## 2015er Casteller Schlossberg Silvaner \*\*\* GG

### Fürstlich Castell'sches Domänenamt Franken



<b>Artikelnummer</b>	902060-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-12°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Franken Franken steht für das Land der Bocksbeutel. Die bekanntesten Weine sind die herzhaften, erdigen Silvaner- und Müller-Thurgau-Qualitäten. Seit einigen Jahren erfreuen sich auch die Rotweine steigender Nachfrage.
<b>Klassifikation</b>	Großes Gewächs Großes Gewächs bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für trockene Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter sind.
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Rebsorte</b>	Silvaner Die Rebsorte Silvaner ist die klassische Rebsorte in Franken. Sie erzeugt mineralisch-geprägte Weine mit feiner Säure und Schmelz. Nach längerer Ruhephase erfreut sie sich jetzt wieder boomender Nachfrage.
<b>Bodenart</b>	Die vier Hektar der südlich berühmten Hanglage Schlossberg sind im Alleinbesitz der Castell'schen Familie und gelten als die feinste Lage des Fürstenhauses. Sie ist sogar als "Großes Gewächs" klassifiziert worden. Hier liegen tonhaltige Lehmböden vor.
<b>Erzeuger</b>	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell übernahm vor einigen Jahren das Zepter in dem 65 Hektar großen Traditionsbetrieb aus dem 13. Jahrhundert. Die Familie brachte den Silvaner nach Franken und verfügt über eine außergewöhnlich Sammlung bester Weinberge. Die Regie über den stattlich großen Privatbetrieb hat Betriebsleiter Björn Probst inne, der mit viel Feingefühl enorm komplexe, lagerfähige Lagenweine und elegante, sowie fruchtbetonte Gutsweine vinifiziert.
<b>Beschreibung</b>	Dezentes Gelb mit grünen Reflexen, delikate Aromen von Blüten, gelben Früchten und Äpfeln; sehr opulent und doch edel, ausgewogen, mit saftiger Fülle und Schmelz, mit feiner Würze im Abgang, unglaubliche Dichte aufgrund geringer Erträge.
<b>Empfehlung</b>	Bei 10 - 12 Grad Celsius zu Wildgeflügel, Kalbfleisch, feinem, kräftigem Fisch oder gereiftem Weichkäse. Wir empfehlen diesen Wein bis 2022 zu trinken.