



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

### Fürstlich Castell'sches Domänenamt Franken

<b>Artikelnummer</b>	902070-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10°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>	Riesling Riesling ist die Paraderbsorte Deutschlands. Sie entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt sie elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.
<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 Lehm Böden 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>	Funkelndes Gelb mit grünen Reflexen und frische Aromen von reifen, gelben Früchten wie Pfirsich, Aprikose, Minze und Apfel. Mineralische Anklänge am Gaumen, mit feiner lebendiger Säure, ansprechender langer Abgang.
<b>Empfehlung</b>	Gut gekühlt bei 10 Grad Celsius zu Fischpasteten, geräucherten Hummerkrabben, würzigem Truthahn, leichten Aufläufen und frischem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2020 zu trinken.