



2018er Hohnart Riesling trocken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt Franken

Artikelnummer	902086-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	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.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2018
Rebsorte	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.
Bodenart	Vorwiegend toniger Lehm und Keuper.
Erzeuger	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. falstaff 2022: 4/5 Eichelmann 2022: 3/5 vinum: 3/5
Beschreibung	Leuchtendes Goldgelb. Im Duft intensives Steinobstaroma, wie Weinbergs Pfirsich und Birne; frische Zitrusnoten, weiße Blüten. Am Gaumen ein wundervolles Süße-Säure-Spiel, mineralisch geprägt, langer harmonischer Nachhall.
Empfehlung	Gut gekühlt bei 10 Grad Celsius ein idealer Begleiter für Wildgeflügel, gebratenen Salzwasserfisch sowie Spargelgerichte. Wir empfehlen den Wein bis 2023 zu genießen.