



## 2023 SILVANER TROCKEN, VDP GUTSWEIN,

### Fürstlich Castell'sche Domäne,

#### FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Sylvaner/Silvaner

Lagring: 6 mdr på tank (80%) 6 mdr på egne egefade (20%)

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 4,7 g/L

Skuelåg: Ja

Varenummer: 00315022335

Anbefales til:



#### Distriktet

Vindistriktet Franken er kendt for sin lange historie og sine fremragende vine. Det ligger i den nordlige del af den tyske delstat Bayern øst-sydøst for Frankfurt og med Würzburg som hovedbyen. Vinmarkerne strækker sig over ca. 6.100 ha. langs floden Main og er oftest beliggende på stejle skrånninger, der er helt ideelle til dyrkning af druer. Frankens vintraditioner går flere århundreder tilbage, og området har en rig kultur og arv inden for vinproduktion.

Franken er opdelt i flere underområder med forskellige jordbundstyper og mikroklimaer, der selvsagt påvirker smagen og karakteren af vinene, men generelt er de kendte for deres friske og frugtagtige karakter. Silvaner er den mest plantede druesort i området, og netop her findes den nok i sin mest vellykkede udgave - udpræget mineralsk smag og stor friskhed og elegance samt en særlig evne til at udtrykke det lokale terroir. Udover Silvaner produceres der også andre druesorter som fx Müller-Thurgau, Riesling og Spätburgunder (Pinot Noir).

Et meget unikt og karakteristisk træk ved Franken-vinene er, at de oftest aftappes i den såkaldte "Bocksbeutel", som med dens flade og brede udformning er blevet et symbol på Franken-vinene og en del af regionens identitet. Alt i alt er Franken et vinområde med en rig kultur, enestående vinproduktion og smukke landskaber. Det er et must-besøg for vinentusiaster, der ønsker at udforske de autentiske tyske vine og opleve den varme gæstfrihed i regionen.

#### Producenten

Fürstlich Castell'sche Domäne er et meget anerkendt og prestigefyldt vinhus beliggende i landsbyen Castell i Frankenområdet. Huset tilhører den adelige familie Castell, som i 800 år og i 26 generationer har beskæftiget sig med vinproduktion, foruden ved at man også driver andet landbrug og skovbrug. Familien ejer sågar også en bank, som blev grundlagt i 1774 (den ældste bank i Bayern) med det formål at afbøde konsekvenserne for lokalbefolkningen af en dengang udbredt hungersnød. Familien var i 1659 de første til at plante Silvaner-druen i området, og de har på alle måder været afgørende for, at Franken i dag primært forbindes med netop denne drue. Vinhuset er medlem af den fornemme tyske sammenslutning "Verband Deutscher Prädikatsweingüter" (VDP).

Til ejendommen hører 70 ha. vinmarker, som alle befinder sig i en af de to øverste ligaer i Franken ifølge VDP-klassifikationen (Grosse Lage og Erste Lage) og herunder ikke færre end 5 monopol-vinmarker. Den lokale jordbund er her helt ekstraordinær og består af den særdeles mineralholdige "gipskeuper", som er aflejringer af gips (calciumsulfat), ler, kalkstensfossiler, sandsten og silt. Jordlagene blev dannet for ca. 230 millioner år siden og findes relativt få steder i verden, primært i Centraleuropa.

Fürstlich Castell'sche Domäne rangerer kvalitetsmæssigt blandt de ypperste producenter i Franken og har tillige i hele deres virke et stort fokus på bæredygtighed/cirkulær økonomi.

#### Produktet

Druerne høstes manuelt og efter presningen gæres mosten på druernes egen naturlige gær og primært på rustfrie ståltonke, men til en lille andel anvendes store egetræsfade, hvor træet kommer fra familiens egne skove.

Vinen fremtræder med en lys strågul farve, og i den lette florale duft fornemmes også fine og friske strejf af grønne æbler og citrusfrugter. I smagen præsenterer den sig med en forfriskende syre og en dejlig balance mellem frugtige noter af æbler, pærer og grapefrugt samt saltede mineralske nuancer. Vedvarende, harmonisk og ren eftersmag.

Vinen kan nydes helt for sig selv eller som en glimrende ledsager til fisk, skaldyr, lyse kødretter og salater.

