2023 Cas "Tell Me"

Fürstlich Castell'sche Domäne

Fürstlich Castell'sche Domäne

Fürstlich Castell'sche Domäne er et historisk familieejet vinhus i Castell i det tyske Franken, hvor familien har dyrket vin siden middelalderen. I 1659 plantede man her de første dokumenterede Silvaner-vinstokke i Tyskland, og druen er fortsat husets vigtigste. Vinmarkerne omkring Castell er især præget af gips- og mergelholdige Keuper-jorde. Vinhuset arbejder med regenerativt vinbrug og har særligt fokus på tørre hvidvine, naturlig syre og de enkelte markers karakter. De bedste vine får god tid til at udvikle sig i kælderen.

Franken

Franken ligger i det nordlige Bayern, hvor vinmarkerne følger Main og flere af dens bifloder omkring blandt andet Würzburg. Området har et kontinentalt klima med varme, tørre somre og kolde vintre, mens flodløb, hældning og eksponering skaber store lokale forskelle. Geologien er usædvanligt let at aflæse fra vest mod øst: Buntsandstein i Mainviereck, Muschelkalk i Maindreieck og Keuper mod Steigerwald. Hvidvin fylder klart mest. Silvaner er områdets vigtigste kendetegn, men Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Bacchus og druer fra Pinot-familien har også en fast plads. Mange producenter arbejder med tørre vine, og den flade Bocksbeutel-flaske er stadig et synligt symbol på Franken.

Vinen

Cas Tell Me er en hvidvinscuvée, hvor Silvaner, Riesling og en mindre andel Sauvignon Blanc kombineres for at skabe et mere åbent og umiddelbart udtryk. Silvaner bidrager med vinens grundlæggende tekstur, mens Riesling tilfører en livlig struktur. Sauvignon Blanc giver blandingen en mere udtryksfuld karakter. Druerne kommer fra voksesteder med gipsrig Keuper-jordbund, og vinen modner på rustfrie ståltanke. En mindre mængde restsukker afrunder den naturlige syre og understøtter vinens tilgængelige stil.

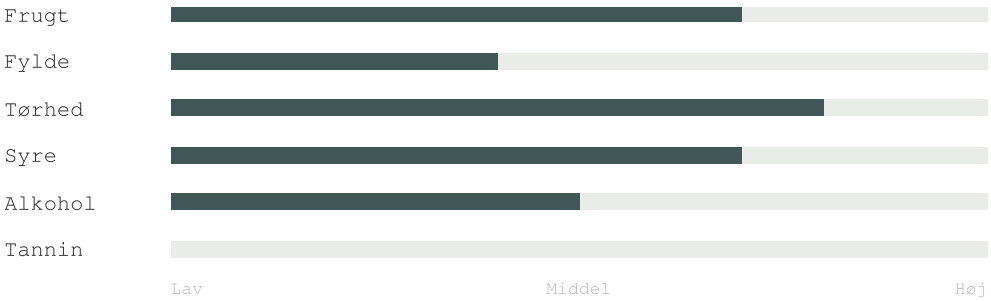


Primære aromaer: Citron, grapefrugt, grønne æbler, passionsfrugt, hvide blomster og våde sten.

Madforslag: Prøv til sprøde vietnamesiske forårsruller med rejer og friske urter og lime-dip.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2023

Hvidvin

Silvaner, Riesling, Sauvignon Blanc

Franken Tyskland

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk