2024 Silvaner Trocken

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

Denne Silvaner er klassificeret som VDP.Gutswein og fremstilles på håndhøstede druer. Efter presningen gæres mosten med naturligt forekommende gær, hovedsageligt på rustfrie ståltanke. Vinen modner i fem måneder, hvor 90 % ligger på tank, mens de resterende 10 % modner på egetræsfade fremstillet af træ fra familiens egne skove. Den begrænsede brug af egetræ giver plads til druens karakter og bidrager samtidig til vinens struktur. Stilen er tør, rank og elegant med en velbevaret naturlig syre.

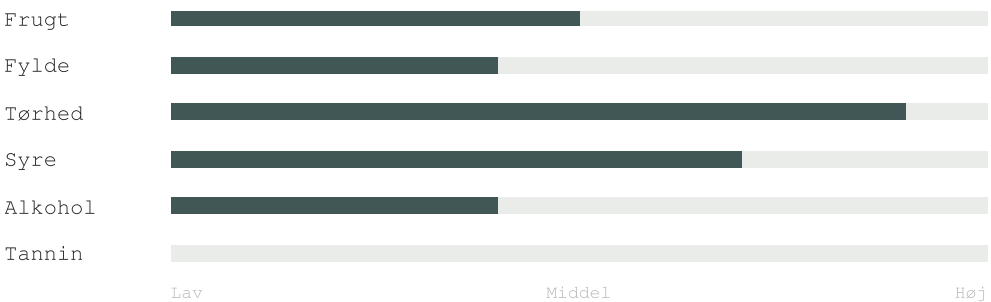


Primære aromaer: Grønne æbler, pære, citron, grapefrugt, hvide blomster og våde sten.

Madforslag: Prøv til hvide asparges med pocheret æg og hollandaise og nye kartofler.

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

Smagsprofil



2024

Hvidvin

Silvaner

Franken
Tyskland

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