

### WEINGUT FÜRSTLICH CASTELL'SCHES DOMÄNENAMT

Der **Casteller Schlossberg** eine der **Paradelagen des Anbaugebiets Franken**. Er gehörte ursprünglich zur Burganlage der Fürstenfamilie Castell und erhebt sich oberhalb der gleichnamigen Ortschaft. Das ganze Mittelalter hindurch diente die Wehranlage als Stammsitz der Familie. Erst später zogen die Herren samt Gesinde in das Schloss innerhalb des Dorfes. Seit dem 16. Jahrhundert wird der Hang vorwiegend für den Weinbau genutzt, nachdem er davor als Abbauhalde für beliebte Gesteine wie Alabaster und Strahlengips diente, die im Kunsthandwerk und in der Skulpturenherstellung wegen ihrer leichten Bearbeitbarkeit beliebt waren. Eines der schönsten Alabaster-Exponate ist der Altar der Casteller Kirche aus dem 16. Jahrhundert.



# CASTELLER SCHLOSSBERG

Bis heute ist Castell der Stammsitz der Fürsten zu Castell-Castell. Die Weinberge Castells wurden in einer Teilungs-urkunde des 13. Jahrhunderts erstmalig erwähnt. Damals hieß der Schlossberg noch Grubere. Weitere historische Dokumente sind die vorbildlich geführten Weinernteverzeichnisse, die bis in das 16. Jahrhundert zurückreichen und die klimatische Entwicklung realitätsnah dokumentieren.

Bei einer Neigung bis zu 70 Prozent und einer Höhe von 310 bis 370 Metern über dem Meeresspiegel ist der Casteller Schlossberg optimal nach Süden ausgerichtet. Seine Gesamtgröße beträgt mehr als vier Hektar, die mit Silvaner-, Riesling- und Rieslaner-Reben bestockt sind. Mit der Flurbereinigung und der zeitgleichen Rebflächenvergrößerung der Jahre 1955 und 1956 ging die Vergrößerung auf eine einheitliche Gassenbreite von eineinhalb Metern einher, die die Bewirtschaftung maßgeblich vereinfachte, aber auch das Oberbodenprofil veränderte.

Grundlage des Weinberges ist lehmiger Ton mit Alabastereinschlüssen: Zwischen den Rebzeilen der Anlage sind immer wieder Bänder rosafarbener oder rot geäderten Alabasters sichtbar. Diese Böden gelten als weinbaulich wertvoll, da sie über ein reichhaltiges Nährstoffangebot verfügen. Das Besondere des Castell Schlossberges sind aber die Myophorien- und Esterien-schichten, bunte Schiefertonsedimente



mit Fossilieneinschlüssen. Oberhalb der Myophorienschicht ist eine bis zu einem Meter dicke Keuperschicht aufgelagert. Das obere Ende der Anlage ist von einem lichten Waldsaum umgeben, der die Reben vor allzu kräftigen Winden schützt.

Hier finden sich optimale Bedingungen für den Anbau der Silvanerrebe. Der hohe Kalkanteil des Untergrunds verleiht dem Silvaner filigrane Nuancen, und die geringen Jahresniederschläge zügeln das Rebenwachstum auf natürliche Weise. Umso konzentrierter sind die Aromen der vollreifen Trauben. Der Casteller Schlossberg Silvaner Spätlese trocken aus dem Jahr 2005 ist eines der Premiumgewächse, das auf dieser Spitzenlage entstanden ist. Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, filigrane

Säurestruktur, delikate Aromen von Blüten und Kichererbsen mit mineralischen Noten reflektieren die Entstehungsbedingungen dieser Spätlese. Das Alter der verwendeten Reben ist mit 16 bis 20 Jahren zwar relativ gering. Es bedeutet aber auch, dass in Zukunft mit einer weiteren Qualitätssteigerung zu rechnen ist.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

