

WIR SIND CASTELL WIR LIEBEN SILVANER

INHABER

Ferdinand Fürst zu Castell-Castell

WEINGUTSLEITER

Peter Geil

KELLER

Christian Frieß

AUSSENBETRIEB

Peter Hemberger

VERTRIEB

Christina Michel (B2B national)
Elisabeth Finkbeiner (Export)
Matthias Schäfer (B2C & Firmen)

TOP LAGEN

VDP.GROSSE LAGE (Monopol)
SCHLOSSBERG

VDP.ERSTE LAGEN

KIRCHBERG, BAUSCH

BODEN

Gipskeuper

WEINBAUFLÄCHE

70 ha

PRODUKTION

85% weiss, davon
40% Silvaner, 15% rot

CASTELL & SILVANER

Castell ist die Wiege des Silvaner.
Nachweisliche Erstpflanzung 1659.

VDP.ERSTE LAGEN (Monopol)

HOHNART, KUGELSPIEL,
REITSTEIG, TRAUTBERG



Die Fürstlich Castell'sche Domäne

Ein Weinort, der zu den ältesten in Deutschland zählt, die fürstliche Familie in 26. Generation und ein Unternehmen tragen denselben Namen: Castell. Neben der Fürstlich Castell'schen Bank sowie der Bewirtschaftung von Wald und Feldern widmet sich Castell seit bald 800 Jahren dem Wein.

1659 wurden in Castell Deutschlands erste Silvaner-Reben gepflanzt. Bis heute steht die heimische Rebsorte im Mittelpunkt des Weingutes, das nach den strengen Richtlinien des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter VDP arbeitet und zu den Pionieren der ersten Klassifizierung in Franken zählt.

Sein größtes Potenzial liegt in den sieben VDP klassifizierten Einzellagen mit wertvollen Böden, davon fünf Monopollagen, die teilweise über 750 Jahre alt und mit bis zu 50 Jahre alten Reben bepflanzt sind. Um sie gesund an kommende Generationen zu übergeben, arbeitet Castell konsequent naturnah und mit größtem Respekt für die Schöpfung.

Ideal sind die klimatischen Bedingungen in Castell für den Weinbau. Der Wald spielt eine wesentliche Rolle. Im Sommer bringt er Frische, im Winter hat er eine schützende Wirkung. Durch dieses Zusammenspiel entstehen mineralische Weissweine und strukturierte Rotweine, die eine klare, puristische Stilistik zeigen und deutlich von der Mineralität des Gipskeupers geprägt sind.

Ob fränkisch trocken oder edelsüß, Castellere Weine gewinnen stets durch Reife und überzeugen durch Langlebigkeit. Deshalb reifen sie in Holzfässern, die in der Region nach alter Handwerkskunst aus Eichen der eigenen Wälder gefertigt werden.

