

Liebe Clubmitglieder und VINUM-Weinfreunde,

herzlich willkommen in Castell - der Wiege des Silvaners seit 1659. Hier vereinen wir 800 Jahre Weintradition und eine klare Vision: unser besonderes Terroir mit Reife und Zeit erlebbar zu machen.

Castell liegt malerisch am Rande des Steigerwaldes, dem östlichsten Teil Frankens. Hier bewirtschaften wir sieben Einzellagen - fünf davon sogar als Monopollagen in Alleinbesitz. Der mineralienreiche Gipskeuperboden durchzieht von Lage zu Lage ganz unterschiedliche Terroirs. Ein grosses Glück also, dass der Silvaner, der seit über 360 Jahren bei uns eine Heimat gefunden hat, es so gut versteht, selbst kleinste Unterschiede im Boden widerzuspiegeln. In unseren Weinbergen schliessen wir Kreisläufe, etwa mit der Einsaat vielfältiger Begrünungen, denn sie ermöglichen es uns, voll und ganz im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Der Gedanke von authentischen herkunftsprägten Weinen hört für uns nicht im Weinberg auf. So lassen wir beispielsweise aus Eichen eigener Wälder, die unsere Weinberge umranden, Holzfässer fertigen. Die Zeit, viele Verkostungen und eine gut gepflegte Schatzkammer haben uns gelehrt: Weine vom Gipskeuper können reifen. Wir sind sogar der Meinung, sie müssen reifen. Deshalb geben wir unseren Weinen die Zeit, die sie brauchen, um ihr volles Potenzial zu entfalten. Eine spannende Reise vom Weinberg bis in die Flasche, die wir hier mit grosser Passion von Jahr zu Jahr aufs Neue beginnen. Auf diese Reise möchten wir Sie gerne einladen. Und vielleicht können wir mit diesem Vorgeschmack in Ihnen den Wunsch wecken, Castell einmal selbst zu erleben. Gerne im Einklang mit einem Besuch in unserem Gutsrestaurant «Weinstall», wo alles zusammenkommt, was uns wichtig ist: vom Terroir geprägte Weine, eine handwerkliche Küche und die kulinarischen Schätze unserer Heimat.

Wir freuen uns darauf!

Ferdinand Fürst zu Castell-Castell

Weingutsleiter Peter Geil



Chers membres du Club et œnophiles de Vinum,

Bienvenue à Castell - la patrie du Silvaner depuis 1659. C'est ici que nous associons 800 ans de tradition viticole à une vision claire: promouvoir notre terroir particulier au travers du temps et du vieillissement.

Castell est une commune pittoresque bordée par le Steigerwald, dans l'est de la Franconie. Nous y exploitons sept parcelles - dont cinq en monopole, c'est-à-dire en propriété exclusive. Nos vignobles sont parcourus par du keuper gypseux riche en minéraux donnant des terroirs très variés. C'est donc une chance énorme que le Silvaner, implanté ici depuis plus de 360 ans, parvienne si bien à refléter même les plus infimes variations du sol. Nous définissons des cycles, par exemple en utilisant différents couverts végétaux, ce qui nous permet de travailler en parfait accord avec la nature. La quête de vins authentiques et fidèles à leurs origines ne s'arrête pas en vigne. Nous faisons, par exemple, réaliser nos fûts à partir de chênes de nos propres forêts qui entourent nos vignobles. Le temps, de nombreuses dégustations et une salle au trésor soignée nous ont appris une chose: les vins issus de sols de keuper gypseux peuvent mûrir. Nous pensons même qu'ils doivent le faire. C'est pourquoi nous donnons à nos vins le temps nécessaire pour qu'ils développent leur plein potentiel. Un voyage passionnant du cep à la bouteille, que nous recommençons avec une passion inaltérée année après année. Nous aimerions beaucoup vous inviter à partir en voyage avec nous. Au travers de cet avant-goût, nous espérons susciter en vous l'envie de venir découvrir Castell un jour. Vous pourriez également faire un détour par notre restaurant Weinstall, qui réunit tout ce qui nous tient à cœur: des vins marqués par leur terroir, une cuisine artisanale et les trésors culinaires de notre région.

Nous serions ravis de vous accueillir!

Ferdinand Prince de Castell-Castell

Peter Geil, directeur du domaine

