



CLUB LES  
DOMAINES

Fürstlich Castell'sche Domäne, Castell, Deutschland

# Ein Herz für Silvaner





Fotos: z.Vg. Hardy Müller

## Fürstlich Castell'sche Domäne

Nur wenige Weingüter können auf eine solch lange und historisch bedeutende Geschichte zurückblicken wie die Fürstlich Castell'sche Domäne. Bis ins Jahr 1057 lässt sich die Geschichte der Familie zurückverfolgen, und bereits seit nahezu 800 Jahren widmet sich die Familie, zu deren Besitzungen auch die Fürstlich Castell'sche Bank, die älteste Bank Bayerns, und die Bewirtschaftung von Wald und Feldern gehören, dem Wein. Ferdinand Fürst zu Castell-Castell (links) ist heute in 26. Generation als Vertreter der fürstlichen Familie für das Weingut verantwortlich. Die Reblagen der Domäne, die von Gipskeuper geprägt sind, erstrecken sich über die Hügel des Steigerwalds rings um einen der ältesten Weinorte Deutschlands, der den gleichen Namen wie die Familie und die Domäne trägt: Castell.



Nur rund 40 Minuten von der Universitätsstadt Würzburg entfernt liegt die Fürstlich Castell'sche Domäne in Castell am Fusse des Castellbergs. Hier wurde urkundlich belegt im Jahr 1659 die erste Silvanerrebe Deutschlands gepflanzt.

**Text: Nicole Harreisser**

Wenn man von der Rebsorte Silvaner in Deutschland spricht, so fällt schnell der Name Castell. Nicht nur, weil dort die ersten Silvanerreben gepflanzt wurden, auch weil der Silvaner dort auf den von Gipskeuper geprägten Böden ausgezeichnete Bedingungen vorfindet und hervorragende Weine entstehen. Kein anderes Weingut kann eine längere Silvaner-Kompetenz vorweisen als die Fürstlich Castell'sche Domäne. Nicht umsonst heisst es: «Wir sind Castell - Wir lieben Silvaner». Der lange gemeinsame Weg der Domäne mit dem Silvaner ist die Grundlage, hat Traditionen in der Weinbereitung entstehen lassen, die fortlaufend auf den Prüfstand gestellt und mit Weitblick überdacht und verbessert werden. Inhaber Ferdinand Fürst zu Castell-Castell steht heute in der 26. Generation an der Spitze des Weinguts. Zusammen mit Weingutsleiter Peter Geil, der bereits seit vielen Jahren die Weine des Hauses verantwortet, Kellermeister Christian Frieß und Aussenbetriebsleiter Peter Hemberger trägt er Sorge für das wertvolle Erbe seiner Familie.

### Terroirverbundenheit

Eingebettet in die beschauliche Landschaft rings um den Ort Castell mit dem fürstlichen Schloss und der imposanten St.-Johannes-Kirche liegen die insgesamt sieben ausgewiesenen Weinbergslagen umgeben von kraftspendenden Wäldern. Die Bedingungen für Weinbau sind hier ideal, der Wald hat eine ausgleichende Wirkung, im Sommer spendet er

Frische, im Winter schützt er die Reben. Die fürstlichen Wälder sind neben dem Weinbau ein zentrales Element im Hause Castell. Fürst Ferdinand und Otto Fürst zu Castell-Rüdenhausen haben dem Wald ein Buch gewidmet, «Der Wald für unsere Enkel», das die zentrale Rolle des Waldes wie vor allem auch der Forstwirtschaft für die Beeinflussung der Klimaveränderung aufzeigt, gemäss ihrer Philosophie «Wir denken in Generationen, nicht in Quartalen». Das Bestreben, die Domäne mit verantwortungsvollem und nachhaltigem Handeln für die kommenden Generationen zu rüsten, ist das erklärte Ziel. Dabei lässt man die Vergangenheit nicht aus den Augen, denkt aber zugleich nicht nur an morgen, sondern auch an übermorgen. Die Casteller Eichen liefern den wertvollen Rohstoff für den Ausbau der Weine. Die Holzfässer werden nach alter Handwerkskunst in der Region gebaut. Ein unerlässlicher Baustein bei der langsamen Reifung der Casteller Weine.

Insgesamt werden 70 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Die von Gipskeuper geprägten Böden bieten den Untergrund für mineralische Weissweine und strukturierte Rotweine. Diese spezielle Formation der Böden, der Casteller Gipskeuper, findet sich ausschliesslich im äussersten Osten des Weinbaugebiets Franken und ist massgeblich für die Ausprägung der Casteller-Stilistik. Gepaart mit den Casteller Lagen beschert der Gipskeuper den Weinen eine Eigenschaft, die mehr und mehr geschätzt wird: die grosse Langlebigkeit. Auf ihr baut sich

## Weine im Clubpaket

### Pinot Brut Nature 2023 bis 2028

Ausdrucksstark in der Nase, delikate Hefenote, dazu etwas roter Apfel, Aprikose und Zitronenzeste. Feinperlig am Gaumen. Sehr straight mit kalkigen Noten, crisp und frisch mit gleichzeitig solidem Körper. Langer Nachhall.

**Mariage:** zu marinierten Jakobsmuscheln oder Fischtatar, aber auch einem Vitello tonnato.

### Apriles Silvaner 2014 2023 bis 2030

Die Hommage an die erste Silvaner-Pflanzung in Castell anno 1659. In Castell Eiche angebaut. Intensiver Duft, cremiger Schmelz mit feinen Reifenoten. Präsent und elegant am Gaumen mit sattem, langem Nachhall.

**Mariage:** zu kräftigen Gerichten, gebackenem Gemüse und gebratenem Kalbfleisch mit feinwürzigem Jus.

### Spätburgunder Schlossberg 2014 2023 bis 2032

Dunkle Beerenfrucht, untermalt von fein integrierter Holznote, etwas Karame. Dicht gewoben und ausdrucksbe, dunkle Frucht, etwas Thymian. Unbedingt Zeit geben, damit er sein volles Bouquet ausspielt.

**Mariage:** zu Wildgerichten, aber auch Gemüsegerichten mit frischen Kräutern.

die heutige Weinphilosophie des Betriebes auf. Sie ist Motivation und Ansporn, nicht stehen zu bleiben, sondern die Weiterentwicklung voranzutreiben und den Weinen die nötige Zeit zu geben, damit sie ihre wahre Grösse entfalten können. Im September 2023 wurde erstmals das VDP.Grosse Gewächs Casteller Schlossberg Silvaner 2018 fünf Jahre nach der Ernte releast. Mit dieser wegweisenden Entscheidung wird der besonderen, die Langlebigkeit abbildenden Charakteristik des Schlossbergs und dem Potenzial des Castell Silvaners, sein beginnendes Genussfenster in bester Verfassung zu zeigen, Rechnung getragen.

Fünf der sieben Lagen sind im Alleinbesitz (Monopollagen) Schlossberg als VDP.Grosse Lage, Hohnart, Kugelspiel, Reitsteig und Trautberg als VDP.Erste Lage. Dazu kommen Kirchberg und Bausch als VDP. Erste Lagen. Teils reichen die Dokumentationen dieser Lagen bis zu 750 Jahre zurück, die Rebstöcke sind bis zu 50 Jahre alt. Rund 85 Prozent der Rebflächen sind mit weissen Rebsorten bestockt. Leitsorte ist hier wenig überraschend Silvaner mit 40 Prozent, dazu kommen Müller-Thurgau, Weissburgunder und Riesling sowie als rote Rebsorte Spätburgunder. Heute ist der Schlossberg als VDP.Grosse Lage ausschliesslich dem Silvaner vorbehalten, da sie die besten Voraussetzungen für grosse Silvaner bietet. Neben den strengen Richtlinien des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter VDP folgt man einem eigenen Klassifizierungssystem, das im Weingut über die Jahrzehnte geschaffen wurde. Das Weingut zählt zu den Pionieren der ersten Klassifizierung.

Hand in Hand wird von der Traube bis hin zum gefüllten Wein gearbeitet. Aussenbetriebsleiter Peter Hemberger, Kellermeister

Christian Frieß und Weingutsleiter Peter Geil sind ein seit vielen Jahren ein eingespieltes Team im Weinberg wie im Keller. Mit grosser Achtsamkeit begleiten sie jede Rebsorte und jeden Jahrgang, um das Beste auf die Flasche zu bekommen. Ziel ist es, mit den vorhandenen Möglichkeiten die klare Linie des Hauses mit der eigenen Stilistik zu verfolgen. Dabei werden die Arbeitsweisen mit grosser Motivation hinterfragt, um noch die kleinste Verbesserung herauszukitzeln und noch besser zu werden.

Der Erfolg gibt ihnen Recht. Die Casteller Weine begeistern jedes Jahr aufs Neue. So werden die Silvaner-Trauben der VDP.Ersten Lagen maziert oder sogar vergoren, ähnlich wie bei der Rotweinabereitung, um die Intensität des Ge-

schmacks herauszuarbeiten und für ein feines Mundgefühl zu sorgen. Die Vergärung erfolgt zu einem grossen Teil in Fässern aus Castell Eiche, um den jeweiligen Charakter der Lagen zu betonen. Danach reifen die Weine für eine gewisse Zeit auf der Vollhefe. Wie lang wird jeweils einzeln entschieden. Jeder Wein, jedes Fass soll genau die Zeit bekommen, die nötig ist, um zur Vollendung von Geschmack und Struktur zu gelangen.

### Tradition und Moderne Hand in Hand

Auch bei der Frage des Auftretts des Hauses und der Flaschen ist man am Puls der Zeit. Früh hat man schon den Schraubverschluss zur Sicherung der Qualität eingesetzt. Im September 2023 wurden moderne Etiketten mit einem neuen Logo, das an frühere Gestaltungen anknüpft, präsentiert. Eine sehr gelungene Verbindung von Tradition und Moderne, die der Fürstlich Castell'schen Domäne so eigen ist.

**«Tradition und Innovation sind eng verbunden. Wir denken in Generationen, nicht in Quartalen.»**



## Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)



### **Insider-Tipp**

**Gasthaus zum Schwan, Castell**  
**[www.schwancastell.de](http://www.schwancastell.de)**

Unterhalb des Schlosses liegt das Gasthaus zum Schwan, quasi zwischen Wald und Wein. Jörn Kabisch bringt eine moderne, fränkisch angehauchte Küche auf den Teller, mit regionalen und saisonalen Zutaten, auch aus dem eigenen Gemüsegarten. Wer dort übernachtet, kann sich auf ein Frühstück mit feinsten Marmeladen freuen.

**Weitere Reisetipps im Clubpaket.**

Mit Blick auf den Ort Castell erhebt sich der Casteller Schlossberg. Die Grosse Lage ist im Alleinbesitz der Domäne (Monopollage).