



Weissburgunder DOP

HIMMELSLEITER

2023

Das Weinjahr

2023 begann mit extremer Trockenheit, gefolgt von einer kühlen und regenreichen Phase im Frühjahr. Der Sommer war dann heiss und trocken, was in einem goldenen Herbst endete. Die Trauben waren dadurch sehr gesund. Aufgrund der warmen Temperaturen weisen die Weine eine etwas mildere Säurestruktur auf.

Die Lage

Die Frucht für die Himmelsleiter stammt von den ältesten Reben. Diese sind rund 30 Jahre alt. Die Weissburgunderlagen befinden sich zwischen 760 und 850 M.ü.M. und sind mehrheitlich südöstlich ausgerichtet.

Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand geerntet, danach schonend, ohne Pumpvorgang als Ganztrauben gepresst. Der Ausbau erfolgte dann während 12 Monaten zu 100% im grossen Holzfass (10 HL) auf der Vollhefe.

Weinbeschreibung

Aromas von süsslichen Kräutern, Wildblumen und grünem Apfel. Weich im Abgang mit einer salzigen Note, Obstaroma und voller Spannung.

Castel Juval Unterortl

Aus und mit der Liebe zur Natur

Wir verbinden ursprüngliche Methoden mit neuem Wissen und Erfahrung, um ehrliche und charakterstarke Weine zu keltern, die die Einzigartigkeit ihrer Herkunft zum Ausdruck bringen.

Raphael & Christine Burki

Bewertungen / Auszeichnungen

Vinous	93 Punkte
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytische Werte

Alkohol	13.5 % Vol.
Zucker	1.1 g/l
Säure	5.8 g/l

Castel Juval Unterortl
Juval 1B | I-39020 Kastelbell
www.unterortl.it | info@unterortl.it



Pinot Bianco DOP

HIMMELSLEITER

2023

La Stagione

La stagione 2023 è iniziata con un periodo di estrema siccità, seguito da una fase fresca e piovosa in primavera. L'estate è stata poi calda e secca, culminata in un autunno dorato. Le uve erano quindi molto sane. A causa del caldo, quest'annata presenta un'acidità leggermente inferiore.

La Posizione

L'uva utilizzata per l'Himmelsleiter proviene dai vigneti più vecchi, che hanno circa 30 anni. I vigneti di Pinot bianco si trovano tra i 760 e gli 850 metri sul livello del mare e sono per lo più esposti a sud-est.

Vinificazione

Uva intera pigiata. L'affinamento è avvenuto poi per 12 mesi al 100% in grandi botti di legno (10 HL) sui lieviti.

Note di degustazione

Aromi di erbe aromatiche dolci, fiori selvatici e mela verde. Morbido nel finale con una nota salata, aroma fruttato e pieno di tensione.

Castel Juval Unterortl

Dall'amore per la natura e con
l'amore per la natura

Uniamo metodi tradizionali a nuove conoscenze ed esperienze per produrre vini genuini e dal carattere forte, che esprimono l'unicità della loro provenienza.

Raphael & Christine Burki

Valutazioni / Riconoscimenti

Vinous	93 punti
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Valori analitici

Alcol	13.5 % Vol.
Zucchero	1.1 g/l
Acido	5.8 g/l

Castel Juval Unterortl
Juval 1B | I-39020 Castelbello
www.unterortl.it | info@unterortl.it



Pinot Bianco DOP

HIMMELSLEITER

2023

The Season

2023 began with extreme drought, followed by a cool and rainy period in spring. The summer was then hot and dry, ending in a golden autumn. As a result, the grapes were very healthy. Due to the heat, this vintage has slightly lower acidity.

The Site

The fruit for the Himmelsleiter comes from the oldest vines, which are around 30 years old. The Pinot Blanc vines are located between 760 and 850 metres above sea level and are mostly south-east facing.

Vinification

The grapes were harvested by hand and then gently pressed as whole grapes without pumping. The wine was then aged for 12 months in large wooden barrels (10 HL) on the full lees.

Tasting notes

Aromas of sweet herbs, wild flowers and green apple. Smooth finish with a salty note, fruit aroma and full of excitement.

Castel Juval Unterortl

With and for the love of nature

We combine traditional methods with new knowledge and experience to produce honest, characterful wines that express the uniqueness of their origin.

Raphael & Christine Burki

Reviews / Awards

Vinous	93 points
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytical values

Alcohol	13.5 % Vol.
Sugar	1.1 g/l
Acid	5.8 g/l

Castel Juval Unterortl
Juval 1B | I-39020 Castelbello
www.unterortl.it | info@unterortl.it