



Pinot Noir DOP

2023

Das Weinjahr

2023 begann mit extremer Trockenheit, gefolgt von einer kühlen und verregneten Phase im Frühjahr. Der Sommer war dann heiss und trocken, was in einem goldenen Herbst endete. Die Trauben waren dadurch sehr gesund. Durch die Wärme ist dieser Jahrgang etwas tiefer in der Säure.

Die Lage

Die Pinot Noir Lagen sind südöstlich ausgerichtet und zwischen 620 - 680 M.ü.M. Für diesen Pinot Noir wird die Frucht der jüngeren Reben genutzt. Der Boden ist sandig und urtümlich.

Vinifikation

2. Woche im September von Hand geerntet, komplett entrappt und danach 3 Wochen auf der Maische vergoren. Ausgebaut wurde dieser Pinot Noir für 12 Monate im grossen alten Holzfass (12 HL).

Weinbeschreibung

Ein fruchtig aromatischer Pinot Noir mit Noten von Gewürzen und Kräutern. Feine Tannine und eine elegante Säure verleihen diesem Wein Gescheimdigkeit.

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

Analytische Werte

Alkohol	13 % Vol.
Zucker	0.4 g/l
Säure	4.4 g/l

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



Pinot Nero DOP

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

I vigneti di Pinot Noir sono esposti a sud-est e si trovano tra i 620 e i 680 metri sul livello del mare. Per questo Pinot Noir vengono utilizzate le uve delle viti più giovani. Il terreno è sabbioso e incontaminato.

Vinificazione

Raccolto a mano nella seconda settimana di settembre, completamente diraspato e seguito da una fermentazione con macerazione di 3 settimane. Questo Pinot Noir è stato affinato per 12 mesi in grandi botti di legno (12 HL).

Note di degustazione

Un Pinot Noir fruttato e aromatico con note di spezie ed erbe aromatiche. I tannini delicati e l'elegante acidità conferiscono a questo vino un carattere misterioso.

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

Valori analitici

Alcol	13 % Vol.
Zucchero	0.4 g/l
Acido	4.4 g/l

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



Pinot Noir DOP

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 Pinot Noir vineyards face southeast and are located between 620 and 680 metres above sea level. The fruit from the younger vines is used for this Pinot Noir. The soil is sandy and unspoilt.

Vinification

Harvested by hand in the second week of September, completely destemmed and then fermented on the mash for three weeks. This Pinot Noir was aged for 12 months in large old wooden barrels (12 HL).

Tasting notes

A fruity, aromatic Pinot Noir with notes of spices and herbs. Fine tannins and elegant acidity lend this wine its mystery.

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

Analytical values

Alcohol	13 % Vol.
Sugar	0.4 g/l
Acid	4.4 g/l

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