



Glimmer CUVÉE WEISS

2024

Das Weinjahr

2024 war von wechselhafter Witterung geprägt. Die Temperaturen waren ausgeglichen. Mit sonnigen Tagen und genügend Niederschlag für eine optimale Versorgung während der Vegetationsperiode. Dank hohem Einsatz und Flexibilität durch das ganze Jahr überzeugt die Qualität: herausgekommen ist ein eleganter, sortentypischer Jahrgang mit moderatem Alkohol, klarer Frucht und feinem Säurespiel.

Die Lage

Der Müller-Thurgau und der Johanniter wachsen auf durchschnittlich 800 M.ü.M. mit südöstlicher Ausrichtung zum Schnalstal. Aufgrund des Windes vom Schnalstal sind dies kühle Lagen mit sandigen, durchlässigen Böden.

Vinifikation

Die einzelnen Traubensorten werden separat vinifiziert und danach zum Cuvée zusammengestellt. Beide Sorten bleiben für 6 Monate imahltank auf der Feinhefe.

Weinbeschreibung

Ein aromatisch nuancierter frischer Wein mit einer schönen Fruchtaromatik von Gelbfrucht und Zitrus mit blumigen Noten. Ein Mix aus Mineralität und lebendiger Säure runden diesen Wein ab.

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	2.8 g/l
Säure	6.8 g/l

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



Glimmer CUVÉE BIANCO

2024

La Stagione

L'annata 2024 è stata caratterizzata da condizioni meteorologiche variabili. Le temperature sono state equilibrate, con giornate soleggiate e precipitazioni sufficienti per garantire un approvvigionamento ottimale durante il periodo vegetativo. Grazie all'impegno e alla flessibilità dimostrati durante tutto l'anno, la qualità è convincente: il risultato è un'annata elegante e tipica della varietà, con un moderato contenuto alcolico, un frutto chiaro e una fine acidità.

La Posizione

Il Müller-Thurgau e il Johanniter crescono a un'altitudine media di 800 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est verso la Val Senales. Grazie al vento proveniente dalla Val Senales, si tratta di zone fresche con terreni sabbiosi e permeabili.

Vinificazione

Le singole varietà di uva vengono vinificate separatamente e poi assemblate nella cuvée. Entrambe le varietà rimangono per 6 mesi in serbatoi di acciaio sulle fecce fini.

Note di degustazione

Un vino fresco dalle sfumature aromatiche, con un piacevole aroma fruttato di frutta gialla e agrumi con note floreali. Un mix di mineralità e vivace acidità completano questo vino.

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	2.8 g/l
Acido	6.8 g/l

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



Glimmer

WHITE BLEND

2024

The Season

2024 was characterised by changeable weather. Temperatures were balanced, with sunny days and sufficient rainfall for optimal supply during the growing season. Thanks to great dedication and flexibility throughout the year, the quality is impressive: the result is an elegant, varietal vintage with moderate alcohol, clear fruit and a fine acidity.

The Site

The Müller-Thurgau and Johanniter grapes grow at an average altitude of 800 metres above sea level, facing south-east towards the Schnalstal valley. Due to the wind from the Schnalstal valley, these are cool locations with sandy, well-drained soils.

Vinification

The individual grape varieties are vinified separately and then blended to create the cuvée. Both varieties remain on the fine lees in steel tanks for 6 months.

Tasting notes

An aromatically nuanced, fresh wine with lovely fruit aromas of yellow fruit and citrus with floral notes. A blend of minerality and lively acidity rounds off this wine.

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	2.8 g/l
Acid	6.8 g/l

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