



Müller-Thurgau DOP SCHLOSSLEITEN

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 wächst in der Lage Schlossleiten. Diese liegt zwischen 760 und 850 M.ü.M direkt unter dem Schloss Juval. Die Lage liegt südöstlich zum Schnalstal hin. Dadurch ist es eine eher kühlere Lage, die dem Müller-Thurgau Frische und Aromatik verleiht.

Vinifikation

Unser Müller-Thurgau wurde mitte September von Hand geerntet. Nach einer schonenden Ganztrauben-Pressse wurde er im Stahltank vergoren und für 9 Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Weinbeschreibung

Nuancierte florale Aromatik mit Nektarine und Limette. Er zeigt eine schöne Mischung aus mineralischer Intensität, einer leicht süsslichen Note und Steinobst. Eine schöne Säure und sanfter Abgang 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

Vinous	93 Punkte
Vinum	88 Punkte
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytische Werte

Alkohol	13 % Vol.
Zucker	2.8 g/l
Säure	5.9 g/l

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



Muller-Thurgau DOP SCHLOSSLEITEN

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 cresce nella zona di Schlossleiten, situata tra i 760 e gli 850 metri sul livello del mare, proprio sotto il castello di Juval. La zona si trova a sud-est della Val Senales, il che la rende piuttosto fresca e conferisce al Müller-Thurgau freschezza e aromaticità.

Vinificazione

Il nostro Müller-Thurgau è stato raccolto a mano a metà settembre. Dopo una delicata pressatura a grappolo intero, è stato fermentato in serbatoi di acciaio e affinato per 9 mesi sulle fecce fini.

Note di degustazione

Aromi floreali sfumati con note di pescanoce e lime. Presenta un piacevole mix di intensità minerale, una leggera nota dolce e frutta con nocciolo. Una bella acidità e un finale morbido 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

Vinous	93 punti
Vinum	88 punti
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Valori analitici

Alcol	13 % Vol.
Zucchero	2.8 g/l
Acido	5.9 g/l

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



Müller Thurgau DOP SCHLOSSLEITEN

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 grape variety grows in the Schlossleiten vineyard. This vineyard is located between 760 and 850 metres above sea level, directly below Juval Castle. The vineyard faces south-east towards the Schnalstal valley. This makes it a rather cooler location, which gives the Müller-Thurgau its freshness and aroma.

Vinification

Our Müller-Thurgau was harvested by hand in mid-September. After gentle whole-bunch pressing, it was fermented in steel tanks and aged on the fine lees for nine months.

Tasting notes

Nuances of floral aromas with nectarine and lime. It displays a beautiful blend of mineral intensity, a slightly sweet note and stone fruit. A lovely acidity and smooth finish round 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

Vinous	93 points
Vinum	88 points
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytical values

Alcohol	13 % Vol.
Sugar	2.8 g/l
Acid	5.9 g/l

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