

Weissburgunder DOP

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

Die Weissburgunderlagen sind zwischen 740 - 850 M.ü.M. und sind mehrheitlich südöstlich ausgerichtet. Die Pflanzen sind im Schnitt knapp 28-jährig. Der Teil aus Naturns ist 25 Jahre alt, auf 570 M.ü.M. mit südwestlicher Ausrichtung.

Vinifikation

Die Trauben wurden im Verlaufe des Septembers von Hand geerntet. Nach einer schonenden Pressung der Trauben wurden 40% im grossen Holz (12 HL), der Rest imahltank mit jeweils 9 Monaten Hefekontakt ausgebaut.

Weinbeschreibung

Aromas von weissem Pfirsich, reifem Apfel und Gewürzen. Geschmeidig am Gaumen mit einer leichten Salzigkeit, angenehmer Frische und Klarheit.

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	91 Punkte
Vinum	89 Punkte
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytische Werte

Alkohol	13.5 % Vol.
Zucker	1.5 g/l
Säure	6.4 g/l

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

Castel Juval Unterortl

Pinot Bianco DOP

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

I vigneti di Pinot bianco si trovano tra i 740 e gli 850 metri sul livello del mare e sono prevalentemente esposti a sud-est. Le piante hanno in media quasi 28 anni. La parte sita a Naturno ha 25 anni, si trova a 570 metri sul livello del mare ed è esposta a sud-ovest.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano nel corso del mese di settembre. Dopo una pressatura delicata, il 40% delle uve è stato vinificato in grandi botti di legno (12 HL), mentre il resto è stato vinificato in serbatoi d'acciaio, con un contatto di 9 mesi con i lieviti.

Note di degustazione

Aromi di pesca bianca, mela matura e spezie. Morbido al palato con una leggera salinità, piacevole freschezza e limpidezza.

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	91 punti
Vinum	89 punti
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Valori analitici

Alcol	13.5 % Vol.
Zucchero	1.5 g/l
Acido	6.4 g/l

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

Castel Juval Unterortl

Pinot Bianco DOP

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 Pinot Blanc vineyards are located between 740 and 850 metres above sea level and are mostly south-east facing. The vines are on average just under 28 years old. The part from Naturns is 25 years old, at 570 metres above sea level with a south-west facing aspect.

Vinification

The grapes were harvested by hand during September. After gentle pressing, 40% of the grapes were aged in large wooden barrels (12 HL) and the rest in steel tanks, each with 9 months of yeast contact.

Tasting notes

Aromas of white peach, ripe apple and spices. Smooth on the palate with a slight saltiness, pleasant freshness and clarity.

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	91 points
Vinum	89 points
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytical values

Alcohol	13.5 % Vol.
Sugar	1.5 g/l
Acid	6.4 g/l

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