

Castel Juval Unterortl

2024

Riesling DOP GLETSCHERSCHLIFF



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

Für diesen Wein wird die Frucht von unseren jüngeren Reben geerntet. Hinzu kommen Trauben aus Staben und Kastelbell von Produzenten, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten.

Vinifikation

Von Hand in der ersten Oktoberwoche geerntet und schonend verarbeitet. Der Wein ist vollständig im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut.

Weinbeschreibung

Nuancierte Aromatik von frischen Wildblumen, Limette und Nektarine. Konzentration von Citrusaromen, Salzigkeit und lebendiger Säure.

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	92 Punkte
Vinum	90 Punkte
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytische Werte

Alkohol	12.5 % Vol.
Zucker	3.2 g/l
Säure	7.1 g/l

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

Castel Juval Unterortl

2024

Riesling DOP GLETSCHERSCHLIFF

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

Per questo vino vengono raccolte le uve delle nostre viti più giovani. A queste si aggiungono altre uve provenienti da Stava e Castebello di produttori con cui collaboriamo da molti anni.

Vinificazione

Raccolto a mano nella prima settimana di ottobre e lavorato con cura. Il vino è stato affinato interamente in serbatoi di acciaio sulle fecce fini.

Note di degustazione

Aromi sfumati di fiori selvatici freschi, lime e pescanoce. Concentrazione di aromi agrumati, sapidità e vivace acidità.



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	92 punti
Vinum	90 punti
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Valori analitici

Alcol	12.5 % Vol.
Zucchero	3.2 g/l
Acido	7.1 g/l

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



Riesling DOP GLETSCHERSCHLIFF

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 fruit for this wine is harvested from our younger vines. We also use grapes from Staben and Kastelbell from producers with whom we have been working for many years.

Vinification

Harvested by hand in the first week of October and gently processed. The wine is matured entirely in steel tanks on the fine lees.

Tasting notes

Nuanced aromas of fresh wild flowers, lime and nectarine. Concentration of citrus aromas, saltiness and lively acidity.

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	92 points
Vinum	90 points
Gambero Rosso	2 Bicchieri

Analytical values

Alcohol	12.5 % Vol.
Sugar	3.2 g/l
Acid	7.1 g/l

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