



Riesling DOP UNTERORTL

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 Rieslinglagen erstrecken sich von 650 - 760 M.ü.M und von südost bis süd. Der Boden ist sandig, mit viel Gestein und wasserdurchlässig. Dieser Riesling ist unser Riesling, welchen wir von unseren ältesten Reben ernten (durchschnittlich 25 Jahre).

Vinifikation

In der ersten Oktoberwoche von Hand geerntet und schonend verarbeitet. Der Wein ist für 9 Monate zu 40% im grossen Holzfass (10 HL) auf der Vollhefe und der Rest imahltank auf der Feinhefe ausgebaut.

Weinbeschreibung

Ein Mix aus Mineralität, minzigen Kräutern und grünem Apfel formen das Bouquet. Zart süsslich steht im Kontrast zu zitrusartiger Würze mit einem langen Abgang und Spannung.

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	94 Punkte
Vinum	92 Punkte

Analytische Werte

Alkohol	13 % Vol.
Zucker	3.7 g/l
Säure	7.7 g/l

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



Riesling DOP UNTERORTL

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 Riesling si estendono fra i 650 e i 760 metri sul livello del mare e da sud-est a sud. Il terreno è sabbioso, ricco di rocce e permeabile all'acqua. Questo Riesling è il nostro Riesling che raccogliamo dai nostri vigneti più vecchi (25 anni in media).

Vinificazione

Raccolto a mano nella prima settimana d'ottobre e lavorato con cura. Il vino viene affinato per 9 mesi per il 40% in grandi botti di legno (10 HL) sui lieviti e il resto in serbatoi d'acciaio sulle fecce fini.

Note di degustazione

Il bouquet è caratterizzato da un mix di mineralità, erbe aromatiche mentolate e mela verde. La delicata dolcezza contrasta con la speziatura agrumata, con un finale lungo e intenso.

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	94 punti
Vinum	92 punti

Valori analitici

Alcol	13 % Vol.
Zucchero	3.7 g/l
Acido	7.7 g/l

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



Riesling DOP UNTERORTL

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 Riesling vineyards extend from 650 to 760 metres above sea level and from southeast to south. The soil is sandy, rocky and well-drained. This Riesling is our Riesling, which we harvest from our oldest vines (average age 25 years).

Vinification

Hand-harvested in the first week of October and gently processed. The wine is aged for 9 months, 40% in large wooden barrels (10 HL) on the full lees and the rest in steel tanks on the fine lees.

Tasting notes

A blend of minerality, minty herbs and green apple form the bouquet. Delicately sweet, it contrasts with citrusy spice with a long finish and tension.

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	94 points
Vinum	92 points

Analytical values

Alcohol	13 % Vol.
Sugar	3.7 g/l
Acid	7.7 g/l

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