



Sauvignon 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 Frucht für unseren Sauvignon stammt aus der Lage in Naturns. Die Reben sind 23 Jahre alt, 570 M.ü.M. und südlich ausgerichtet. Gerölliger, wasserdurchlässiger Boden.

Vinifikation

Die Trauben wurden mitte September von Hand geerntet. Danach schonend, ohne Pumpvorgang als Ganztrauben gepresst. Der Ausbau erfolgte dann während 12 Monaten im alten Holzfass auf der Vollhefe, der Rest im Stahltank auf der Feinhefe.

Weinbeschreibung

Zarte Aromatik von Jasmin, weisser Pfirsich und einer ausbalancierten Säure. Im Gaumen geschmeidig und lang anhaltend.

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	13.5 % Vol.
Zucker	0.6 g/l
Säure	5.7 g/l

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



Sauvignon 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

L'uva utilizzata per il nostro Sauvignon proviene dal vigneto di Naturno. Le viti hanno 23 anni, si trovano a 570 metri sul livello del mare e sono esposte a sud. Il terreno è ghiaioso e permeabile.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano a metà settembre. Successivamente sono state pressate delicatamente, senza pompaggio, come uve intere. L'affinamento è avvenuto poi per 12 mesi in vecchie botti di legno sui lieviti, il resto in serbatoi di acciaio su fecce fini.

Note di degustazione

Delicato aroma di gelsomino, pesca bianca e acidità equilibrata. Al palato è morbido e persistente.

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	13.5 % Vol.
Zucchero	0.6 g/l
Acido	5.7 g/l

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



Sauvignon 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 grapes for our Sauvignon come from the Naturns vineyard. The vines are 23 years old, grow at an altitude of 570 metres above sea level and face south. The soil is gravelly and well-drained.

Vinification

The grapes were harvested by hand in mid-September. They were then gently pressed as whole grapes without pumping. The wine was then aged for 12 months in old wooden barrels on the full lees, with the remainder aged in steel tanks on the fine lees.

Tasting notes

Delicate aromas of jasmine, white peach and balanced acidity. Smooth and long-lasting on the palate.

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	13.5 % Vol.
Sugar	0.6 g/l
Acid	5.7 g/l

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