



Gneis Cuvée Rot

2023

Das Weinjahr

2023 begann mit extremer Trockenheit, gefolgt von einer kühlen und verregneten Phase im Frühjahr. Der Sommer war dann heiss und trocken, was in einem goldenen Herbst endete. Die Trauben waren dadurch sehr gesund. Durch die Wärme ist dieser Jahrgang etwas tiefer in der Säure.

Die Lage

Der Gneis wächst als gemischter Satz auf 800 M.ü.M., südöstliche Ausrichtung mit sandigem, durchlässigem Boden. Er besteht aus den Traubensorten Zweigelt, Gamaret und Garanoir.

Vinifikation

Die Trauben werden gemeinsam geerntet und vinifiziert. Nach 2-3 Wochen auf der Maische wird der Wein für 7 Monate zu 100% in neuen burgundischen Pièces ausgebaut.

Weinbeschreibung

Der Wein hat einen fruchtigen Duft nach Sauerkirsche und Brombeere. Am Gaumen ist er strukturiert und 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	0.4 g/l
Säure	4.6 g/l

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



Gneis Cuvée Rosso

2023

La Stagione

La stagione 2023 è iniziata con un periodo di estrema siccità, seguito da una fase fresca e piovosa in primavera. L'estate è stata poi calda e secca, culminata in un autunno dorato. Le uve erano quindi molto sane. A causa del caldo, quest'annata presenta un'acidità leggermente inferiore.

La Posizione

Il Gneis cresce come vigneto misto a 800 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est e terreno sabbioso e permeabile. È composto dai vitigni Zweigelt, Gamaret e Garanoir.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte e vinificate insieme. Dopo 2-3 settimane di macerazione, il vino viene affinato per 7 mesi in botti di rovere di Borgogna nuove al 100%.

Note di degustazione

Il vino ha un profumo fruttato di amarena e mora. Al palato è strutturato 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	0.4 g/l
Acido	4.6 g/l

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



Gneis

Red blend

2023

The Year

2023 began with extreme drought, followed by a cool and rainy period in spring. The summer was then hot and dry, ending in a golden autumn. As a result, the grapes were very healthy. Due to the heat, this vintage has slightly lower acidity.

The Site

The Gneis grows as a mixed set at 800 metres above sea level, facing southeast with sandy, permeable soil. It consists of the Zweigelt, Gamaret and Garanoir grape varieties.

Vinification

The grapes are harvested and vinified together. After 2-3 weeks on the skins, the wine is aged for 7 months in 100% new Burgundy pièces.

Tasting notes

The wine has a fruity aroma of sour cherry and blackberry. It is structured and persistent 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	0.4 g/l
Acid	4.6 g/l

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