



# VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

HIGH-ELEVATION VINEYARDS · 976–1.073 m | Elegant. Pure. Mineral.



## LASARIS 2025

### CORE DATA

**Herkunft:** Südtirol | Vinschgau | Schluderns

**Höhenlage & Terroir:** 976 m ü. M. | alpine Steillage | Süd-Exposition mit ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht | Primärgestein aus Granitgneis mit kargen Schieferauflagen und Phylliten

**Rebsorte:** Solaris

**Weinberg & Anlage:** Guyot-Erziehung im Spalierrahmensystem | Pflanzjahr 2023

**Klassifizierung:** IGT | nachhaltiger Bio-Wein

### VINIFIKATION

**Lese:** Selektive Handlese in kleine Kisten am 14.09.2025

**Gärung:** Schonende Ganztraubenpressung, temperaturkontrollierte Gärung zur Bewahrung des charakteristischen Aromenspektrums.

**Ausbau:** Reifung im Edeltahltank zur Bewahrung der Primärfrucht; kein biologischer Säureabbau, um Frische und Spannung zu betonen.

### SENSORISCHE ARCHITEKTUR

**Optik:** Klares, dichtes Strohgelb mit lebendigen grünlichen Reflexen. Die brillante Klarheit unterstreicht Frische, Präzision und die alpine Herkunft.

**Stilistik:** Straff, vertikal und ausgeprägt mineralisch. Der Wein zeigt eine kühle, fokussierte Stilistik mit hoher innerer Spannung. Keine opulente Breite, sondern konsequente Ausrichtung auf Frische, Struktur und präzisen Ausdruck des Terroirs.

**Nase:** Kühles, hochpräzises Bukett. Noten von Maracujazeste, Mandel, weißer Johannisbeere treffen auf florale Anklänge von Holunderblüte und wilder Minze. Dahinter feine würzige Akzente und eine ausgeprägte, steinige Mineralität, die an nassen Granit erinnert.

**Gaumen:** Straffer, klar definierter Auftakt mit vibrierendem Säurespiel. Die feinkörnige phenolische Griffigkeit und eine deutlich salzige Mineralität verleihen dem Wein enorme Länge und Tiefgang. Schlanker, präziser Körper mit klarer Linienführung. Sehr frischer, spannungsgeladener Abgang mit langem, mineralischem Nachhall.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol:** 13 % vol.

**Restzucker:** 0,0 g/l

**Gesamtsäure:** 5,7 g/l