



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



MUSCATELLO ALPIN 2025

CORE DATA

Herkunft: Südtirol | Vinschgau | Schluderns

Höhenlage & Terroir: 1.073 m ü. M. | alpine Steillage | Süd-Exposition mit ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht | Primärgestein aus Granitgneis mit kargen Schieferauflagen und Phylliten

Rebsorte: Muscaris

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

Klassifizierung: IGT | nachhaltiger Bio-Wein

VINIFIKATION

Lese: Selektive Handlese in kleine Kisten am 01.10.2025

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, kräftiges Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen. Brillant und lebendig, die alpine Frische bereits visuell ankündigend.

Stilistik: Straff, kühl und präzise. Trotz aromatischer Rebsorte klar auf Frische und Struktur gebaut. Kein üppiger Duftwein, sondern ein alpiner Muscaris mit Spannung, mineralischer Prägung und deutlich vertikalem Zug.

Nase: Fein definierte Aromatik von weißer Traube, Zitruszeste und Holunderblüte. Muskattypische Noten erscheinen klar und kontrolliert, begleitet von kühlen Kräutern und einer steinig mineralischen Unterlage. Die Nase bleibt transparent, nie parfümiert.

Gaumen: Sehr frischer, straffer Auftakt mit markantem Säuregrip. Die hohe, präzise Säure trägt die Aromatik und balanciert den fein eingebundenen Restzucker. Schlanker, klar definierter Körper mit saftiger Textur. Langes, kühles Finish mit mineralischer Spannung und aromatischer Klarheit.

ANALYSEWERTE

Alkohol: 10 % vol.

Restzucker: 8,9 g/l

Gesamtsäure: 7,8 g/l