



# VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



## SALDURIS 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:** Riesling

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

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

### VINIFIKATION

**Lese:** Selektive Handlese in kleine Kisten am 30.10.2025

**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 kühl im Ausdruck, die alpine Herkunft deutlich widerspiegelnd.

**Stilistik:** Sehr straff, fokussiert und ausgeprägt mineralisch. Ein Riesling mit klarer vertikaler Linie, hoher Spannung und präziser Struktur. Kein aromatischer Überschwang, sondern kühle Eleganz und Herkunftscharakter.

**Nase:** Noten von vollreifer Aprikose, Zitruszeste, grünem Apfel und weißem Pfirsich treffen auf feine kräuterige Anklänge. Darunter eine deutlich steinige, mineralische Prägung, die an nassen Fels und karges Urgestein erinnert. Die Aromatik bleibt klar und schnörkellos.

**Gaumen:** Straffer, energiegeladener Auftakt mit markantem Säuregrip. Die hohe Säure verleiht dem Wein Zug und Präzision, der fein integrierte Restzucker rundet die Struktur subtil ab. Schlanker, linearer Körper mit großer innerer Spannung. Sehr langer, kühler Abgang mit salziger Mineralität und klarer, nachhaltiger Frische.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol:** 13 % vol.

**Restzucker:** 5,0 g/l

**Gesamtsäure:** 8,1 g/l