



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



TERRA RAETICA 2025

CORE DATA

Herkunft: Südtirol | Vinschgau | Schluderns

Höhenlage & Terroir: 1.030 m ü. M. | alpine Steillage | Süd-Exposition mit ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht | Primärgestein aus Granitgneis mit kargen Schieferauflagen und Phylliten

Rebsorte: Johanniter

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

Klassifizierung: IGT

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/Spannung zu betonen.

SENSORISCHE ARCHITEKTUR

Optik: Klares, kräftiges Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen. Brillant und klar, mit kühler alpiner Ausstrahlung.

Stilistik: Straff, klar und ausgewogen. Kühl interpretierter Johanniter mit Fokus auf Frische und Struktur. Ruhig im Ausdruck, präzise gebaut, ohne aromatische Überzeichnung.

Nase: Zurückhaltendes, klares Bukett. Noten von hellem Kernobst, Zitrusfrucht und feinen kräuterigen Anklängen. Unterlegt von einer steinig mineralischen Prägung, die dem Wein Tiefe und alpine Klarheit verleiht. Die Aromatik bleibt präzise und differenziert.

Gaumen: Frischer, geradliniger Auftakt mit gut eingebundener Säure. Die lebendige Säure sorgt für Zug und Spannung, der moderate Restzucker ist harmonisch integriert und verleiht dem Wein Balance. Schlanker bis mittlerer Körper mit sauberer, klar definierter Textur. Präziser Abgang mit mineralischer Frische.

ANALYSEWERTE

Alkohol: 12,5 % vol. **Restzucker:** 3,1 g/l **Gesamtsäure:** 7,5 g/l