



VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



VINOGRIS 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: Sauvignier Gris

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

Klassifizierung: IGT | nachhaltiger Bio-Wein

VINIFIKATION

Lese: Selektive Handlese in kleine Kisten am 25.10.2025

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 präzise, die kühle Herkunft und hohe Lage visuell widerspiegelnd.

Stilistik: Straff, mineralisch und kühl interpretiert. Der Wein verbindet Substanz mit Frische, ohne Schwere. Klar strukturiert, ruhig im Ausdruck, mit Fokus auf Spannung und Länge statt aromatischer Breite.

Nase: Zurückhaltend und differenziert. Reife Birne und heller Apfel, begleitet von feinen Zitrusnoten. Dezente würzige Akzente und eine steinig mineralische Tiefe prägen das Bukett. Die Aromatik bleibt klar, nie laut.

Gaumen: Klarer, präziser Auftakt mit spürbarem Säuregrip. Die lebendige Säure verleiht Frische und Zug; der fein integrierte Restzucker unterstützt die Textur. Mittelgewichtiger, gut definierter Körper mit ruhigem Druck. Langer Abgang mit mineralischer Klarheit und feiner Würze.

ANALYSEWERTE

Alkohol: 12 % vol.

Restzucker: 4,1 g/l

Gesamtsäure: 7,1 g/l