



# VINEA CASTEL

WEINGUT | TENUTA | WINERY

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



## VINUM MIXTUM 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:** 17 verschiedene weiße und rote Sorten

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

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

### VINIFIKATION

**Lese:** Selektive Handlese in kleine Kisten am 04.11.2025

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

**Ausbau:** Reifung im Edeltahltank zur Bewahrung der Primärfrucht, nachfolgender biologischer Säureabbau.

### SENSORISCHE ARCHITEKTUR

**Optik:** Brillanter Bronzeton mit warmem Schimmer. Klar und lebendig, zwischen Blanc de Noirs Anmutung und hellem Rotwein angesiedelt.

**Stilistik:** Warm und rund, zugleich straff geführt. Der Wein verbindet aromatische Offenheit mit alpiner Frische. Keine Schwere, sondern Balance zwischen reifer Frucht, milder Säure und mineralischer Tiefe. Ausdrucksstark, aber präzise.

**Nase:** Vielschichtiges, offen wirkendes Bukett. Rote Beeren, insbesondere Erdbeere, treffen auf Birne und helle Steinfrucht. Kräuterige Anklänge und eine feine pflanzliche Note (Merlot Gras) verleihen Komplexität. Im Hintergrund eine erdige, steinig mineralische Prägung.

**Gaumen:** Runder, geschmeidiger Auftakt mit milder, gut integrierter Säure. Der biologische Säureabbau sorgt für weiche Textur und harmonischen Fluss. Leichter bis mittlerer Körper, trocken ausgebaut und klar strukturiert. Der Abgang ist saftig, warmtonig und zugleich von mineralischer Frische getragen.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol:** 11 % vol.

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

**Gesamtsäure:** 6,4 g/l

VINEA CASTEL | Allitz 15 A | 39023 Laas | Vinschgau | Südtirol | Italien

T: 340 8037147 | 348 2837770 | [info@vineacastel.it](mailto:info@vineacastel.it) | [www.vineacastel.it](http://www.vineacastel.it)