

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Riesling Gletscherschliff Südtirol Vinschgau DOP Castel Juval



Riesling Gletscherschliff er med sin indtagende juiciness og frugtighed en flot repræsentant for Castel Juvals udgangsniveau for druesorten Riesling.

adriatvinimport.dk



Dette bjergvinbrug blev grundlagt af Reinhold Messner og hans forvaltere, ægteparret Gisela og Martin Aurich i 1992. Det kendes også som Azienda Agricola Unterortl – Castel Juval. Ejendommen er forbundet til middelalderborgen Castel Juval, der første gang omtales i 1278, og borgkomplekset blev erhvervet af Reinhold Messner i 1983. Det velbevarede fæstningsværk ligger ved indgangen til Val Senales (Schnalstal) i Val Venosta (Vinschgau) i Alto Adige. Castel Juval kendes også som Schloss Juval, og ligger på toppen af Monte di Giove, ca. 1000 moh, og det har fået sit navn fra det latinske Mons Jovis, *Jupiters bjerg*. Vingården ligger på de stejle skråninger nedenfor for Castel Juval, som også er det navn, der anvendes på vinenes stemningsmættede etiketter, der fremviser borgen i sin omgivelse. Druerne dyrkes økologisk på Juval-skråningen i 620-850 meters højde, og de første tilplantninger er fra 1991. Fra 4,3 ha vinmarker laves der ca. 30.000 flasker årligt. Markerne indrammes af knejsende gnejsklippevægge, der er med til at sikre et stabilt mesoklima. Den granitholdige jord, der ligger over gnejsgrundfjeldet varmes hurtigt op, og skrånningen har en ideel sydøstlig eksponering, der giver høje dagtemperaturer, men nætterne er kølige, og dalens vinde er med til at gøre dyrkningsstederne unikke. En stor udfordring her er, at det ikke regner så ofte og så meget, og derfor må man lede vand til markerne fra små kanaler, der stammer tilbage fra antikken. Skrånningen har været udlagt til landbrug i årtusinder, og der er menneskeskabte terrasser, der går tilbage til bronzealderen. Skrånningen favoriserer fremstilling af friske, krystallklare, mineralske vine, der fortrinsvis laves på stål, men store *botti* ses også. Pinot Bianco (Weissburgunder) og Riesling laves med en kort maceration i pressen og gennemgår typisk ikke malolaktisk gæring, idet man ønsker at bevare friskheden i vinene. Begge druesorter giver her fristende, ranke og besnærende vine med individualitet og transparens.

Riesling Gletscherschliff repræsenterer Castel Juvals udgangsniveau for druesorten. Den fremstilles med druer fra de yngste planter, der er under 20 år gamle, og de giver vinen en indtagende juiciness og frugtighed. Det er en alkoholmoderat, tør Riesling, der med sit udtryk vidner om markernes særlige beliggenheder i de sydlige italienske alper.

LOKALITET

Val Venosta, i provinsen Bolzano i Alto Adige (Sydtyrol), Nord-Italien. Druerne kommer fra Juval-skråningen og 3 marker ved Monte Sole (Sonnenberg).

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Riesling, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Vindyrkningen er certificeret økologisk, med fokus på bæredygtighed og biodiversitet.

FRA MOST TIL VIN

Der anvendes få timers maceration på drueskindene i pressen, og der koldgæres på stål med de naturlige gærstammer fra skindene. Vinen ståltanklagres *sui lieviti*, dvs. på de døde gærceller, i 5-8 måneder.

OPLEVElsen

Lys strågul farve. Næsen har typerigtige aromaer af sart duftende hvide blomster, urter, variationer af citrus og en distinkt mineralitet, der intensiveres efter et par års flaskelagring. I munden rank og saftig og med en indsmigrende Riesling-frugtighed.

ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, alpine urter
- Citrus, grape, hvide ferskner

SERVERING

- Delikate retter med fisk og skaldyr.
- Gratinerede knivmuslinger
- Det grøntsagsbaserede køkken

Servering: 5 -10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes ung og indtil 4 år fra høsten.

www.unterortl.it