

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Riesling Unterortl Südtirol Vinschgau DOP Castel Juval



Riesling Unterortl repræsenterer Castel Juvals midterste niveau for druesorten Riesling med større ekstrakt og en mere udtalt mineralisk karakter.

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 Unterortl repræsenterer Castel Juvals midterste niveau for druesorten. De 20+ år gamle planter yder en moderat tør Riesling med større ekstrakt og raffinement sit udtryk og en mere udtalt mineralitet. Man kan sige, at den udtrykker den stedets ånd, *genius loci*, som romerne kaldte det, der er karakteristisk for den fascinerende Juval-skråning.

LOKALITET

Val Venosta, i provinsen Bolzano i Alto Adige (Sydtirol), Nord-Italien. Druerne kommer fra mindst 20 år gamle planter på Juval-skråningen, 650-750 moh.

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. Vinen viser sig med subtile, men distinkte Riesling-aromaer, der også har alpine træk, og smagen har en tiltalende balance mellem fylde og friskhed. Vedholdende i afslutningen og med en mere udfoldet karakter blot et par år efter frigivelsen.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

- Retter med fisk og skaldyr.
- Risotto med kammuslinger
- Det grøntsagsbaserede køkken

Servering: 5 -10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes indtil 5 år fra høsten.

www.underortl.it