

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Weissburgunder Südtirol Vinschgau DOP Castel Juval



En sanseforførende og luftig Weissburgunder (Pinot Bianco) fra de øverste dele af Juval-skråningen.

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 skråningen 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. Skråningen har været udlagt til landbrug i årtusinder, og der er menneskeskabte terrasser, der går tilbage til bronzealderen. Skråningen 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.

Vinbrugets Pinot Bianco-planter står på de øverste dele af Juval-skråningen, og de yder luftige, sanseforførende vine, der er smukt formede af beliggenheden i de sydlige italienske alper. Denne Weissburgunder er udgangsniveauet for druesorten i porteføljen, og højderne, temperatursvingningerne og de kølige nætter er med til at give karakter og en tiltalende friskhed.

LOKALITET

Val Venosta, i provinsen Bolzano i Alto Adige (Sydtyrol), Nord-Italien. Druerne kommer fra syd- og sydøstvendte parceller på Juval-skråningen, 750-850 moh.

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Weissburgunder (Pinot Bianco), 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. Aromatisk med luftighed og skønne, sarte noter af blomster og frugter, og mindelserne om urter, æbler, friske og syltede pærer og citrus er udtalte. Smagen har friskhed, men også en klædelig afrunding.

ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, alpine urter
- Æbler, pærer, citrus, fersken

SERVERING

- Delikate retter med fisk og skaldyr.
- Cannelloni med broccolicreme
- Gris og spidskål
- Det grøntsagsbaserede køkken

Servering: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.unterortl.it