



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

Cuvée Blanc de Castel

Mitterberg - IGT 2022

REBSORTE	Cuvée aus 50% Riesling, 24% Weißburgunder und 24% Sauvignon		
ERZIEHUNG	Guyot		
LAGE	auf 500-550 m Meereshöhe		
BÖDEN	kalkhaltiger Boden mit Lehm- und Porphyrr Beimengungen		
PRODUZIERTE FLASCHEN	3.500 á 0,75 l		
ERTRAG PRO HEKTAR	7.000 kg		
REIFEPOTENTIAL	3 - 5 Jahre		
SERVIERTEMPERATUR	10 – 12 °C		
ANALYSEWERTE	Vol% Alk: 13	Gesamtsäure: 5,2	
	pH-Wert: 3,2	Restzucker g/l: 4,5	

VINIFIKATION

Die Trauben wurden aufgrund der unterschiedlichen Reifezeit getrennt gelesen und verarbeitet. Der Weißburgunder wird im Tonneau vergoren. Der Riesling und Sauvignon gären ausschließlich in Edelstahlbehältern. Nach der Gärung werden die Jungweine verschnitten, damit die verschiedenen Komponenten ihre Harmonie finden. Nach 7 Monaten auf der Feinhefe wird der Wein im April abgefüllt.

VERKOSTUNG

Vielschichtiges Bukett mit Pfirsichen, Marillen, Holunderblüten und Rosenblättern. Im Trunk sehr elegant, frisch und mineralisch.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt zu Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und weißem Fleisch. Besonders gut geeignet zur japanischen Küche mit Sushi und Sashimi.

JAHRGANG

Das Jahr 2022 wird uns allen als heißes Jahr in Erinnerung bleiben. Bereits der Winter war sehr trocken und mild. Der Austrieb der Reben wurde durch den kühlen Frühling etwas gebremst. Der ausgesprochen trockene Sommer wurde durch Hitzegewitter und Niederschläge Ende Juli/Anfang August beendet. Außergewöhnlich gesunde Trauben konnten bei gutem Herbstwetter gelesen werden. Die Weine des Jahrgangs 2022 überzeugen vor allem durch ihre Harmonie und Ausgewogenheit.



Weingut - Tenuta SCHLOSS ENGLAR - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 St. Michael / Eppan an der Weinstraße (BZ) Italien - www.weingut-englar.com
MwSt.Nr.: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - StNr.: KHNJNN59E12A952J