



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

# Cuvée Blanc de Castel

Mitterberg IGT 2023 – BIO



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	8.328 á 0,75l		
ERTRAG PRO HEKTAR	7.000 kg		
REIFEPOTENTIAL	3 – 5 Jahre		
SERVIERTEMPERATUR	10 - 12 °C		
ANALYSEWERTE	Alkohol %:	12,5	Gesamtsäure (g/l): 5,2
	pH-Wert:	3,4	Restzucker (g/l): 1,8

## ERNTE UND 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 wurde der Wein im Mai 2024 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

2023 war ein Jahrgang mit extremen Witterungsbedingungen: Der trockene Beginn der Saison ermöglichte einen frühen Austrieb. Es folgten ein kühler, regnerischer Frühling und ein feuchter Sommer mit häufigen Regenfällen, die eine aufmerksame und stets präsente Hand im Weinberg erforderten, um den besten Ausdruck des einzigartigen Bergterroirs des Weinguts zu erzielen. Der trockene Herbst war sehr willkommen, mit perfekten Erntebedingungen, warmen Tagen und kühlen Nächten. Der insgesamt kühle, frische und fruchtbetonte Jahrgang 2023 bescherte uns körperreichere Weine, die uns an unsere alpinen Ursprünge erinnern.



SCHLOSS ENGLAR

wein@englar.it

www.englar.it

Biologisch zertifiziert IT BIO 013