

ELENA WALCH

Blauburgunder „Ludwig“ 2021 Südtirol DOC

Die lange Geschichte des Blauburgunders in Südtirol hat die Entwicklung der Weinregion begleitet. Elena Walchs Blauburgunder „Ludwig“ ist mit dem Jahrgang 2001 entstanden, aus Trauben alter Reben in kühleren Lagen, ein Teil davon sogar noch als Pergel angelegt. Die kleine Produktion von 10.000 Flaschen weist auf die strenge Selektion der Parzellen hin, um einen klassischen, komplexen Burgunder höchster Qualität zu erzeugen. Die vielen nationalen und internationalen Prämierungen des Pinot Noir „Ludwig“, darunter die Höchstauszeichnung des 12. und 19. Italienischen Blauburgunderwettbewerbs in 2013 und in 2020, bestätigen den großen Einsatz der Winzerin für die edle Rebsorte.

„Der Blauburgunder „Ludwig“ präsentiert sich mit einem frischen, kräftigen Rubinrot sowie mit eleganter Konzentration und Vielschichtigkeit. Frische Fruchtnoten mit Herzkirschen und roten Johannisbeeren sowie würzige Aromen mit etwas Pfeffer und eleganten Röstaromen bestimmen das Bukett. Im Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Kraft und Eleganz mit griffigen Gerbstoffen, einer fruchtig-filigranen Struktur und einem harmonischen Zusammenspiel zwischen dezenter Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.“

Elena Walch

LESE 2021

Wir freuen uns über einen Jahrgang von hervorragender Qualität, insbesondere für unsere Weißweine! Ein trockener und kühler Frühling führte zu einer späten Blüte der Reben, gefolgt von einem warmen und trockenen Juni. Nach einem unbeständigen Hochsommer kam es Mitte August zu einem überraschenden Wetterumschwung, der bis Ende September Traumwetter brachte und allerbeste Bedingungen für eine optimale Reifung der Trauben schaffte. Die Ernte begann Mitte September, etwa 10 Tage später als im letzten Jahr. Blauer Himmel und viel Sonnenschein sowie hochsommerliche Tagestemperaturen und herbstlich kühle Nächte ermöglichten es den Trauben, ideale Zuckerwerte zu erreichen und gleichzeitig einen sehr guten Säuregehalt zu behalten. Dementsprechend weisen die Weine des Jahrgangs 2021 eine ausgesprochen hohe Qualität auf.

VINIFIKATION



Maischegärung von 10 Tagen imahltank und teils im Holzgebäude. Anschließender Säureabbau im Holzfass. Reifung in Barriquefässern aus französischer Eiche für eine Dauer von 10 Monaten. Ein hochmoderner Gärkeller ermöglicht seit 2015 eine höchst schonende Verarbeitung der Trauben mit Ganzbeerenverarbeitung und auch der Verarbeitung ganzer Trauben unter Nutzung der Schwerkraft. Die sensible Abbeermaschine und

die sanfte Beförderung der Trauben mittels eines „cuvons“, einem Behälter auf Schienen, erweisen sich äußerst schonend für die Trauben und bewahren deren hohe Qualität. Der State-of-the-Art Bau ist in dieser Konzeption sicherlich einzigartig in Südtirol und gehört wohl zu den modernsten Gärkellern Italiens, zur Produktion großer Rotweine d'excellence.



Alkohol: 13,50% Vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/L

Restzucker: 1,9 g/L

Rebsorte: 100% Blauburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 8-15 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen