

Gewürztraminer „Concerto Grosso“ 2022 Südtirol DOC

„Königin des Gewürztraminers“ wurde Elena Walch von Weinkritikern betitelt und hat mit dem Concerto Grosso bewiesen, einen weiteren großen Wein aus der Heimat des Gewürztraminers hervorzubringen. Seit der Gründung ihres Weingutes in Tramin hat sich Elena Walch auf die autochthone Rebsorte fokussiert und den Namen seines Ursprungs Tramin in die Welt hinausgetragen. Mit großer Hingebung widmet sich Elena Walch der Erkundung der unterschiedlichen Böden und Mikroklimas und deren Ausdruck in einer der edelsten Rebsorten der Welt: dem Gewürztraminer in all seinen Facetten. Seinen Namen erhielt der Concerto Grosso von der gleichnamigen Konzertform barocker Musik in Italien, welche auch den „barocken“ Stil dieses Weins widerspiegelt. Seit seinem ersten Jahrgang in 2015 ist der Concerto Grosso, das „große Konzert“, ein Eloge auf die Heimat des Gewürztraminers.

Ein Gewürztraminer, den man nicht so schnell vergisst. Von hellem, einladendem Goldgelb geprägt, besticht der „Concerto Grosso“ mit einem sympathischen Aromenspiel in der Nase: mit fruchtigen Noten mit kandierten Orangen und Zitrusfrüchten, mit Honig, Zimt und Gewürznelken. Im Gaumen überzeugt der Wein mit voller, cremiger Struktur, mit Würze und Länge. Ein Schmeichler und Verführer!



VERLAUF DES JAHRGANGS 2022

Ein hervorragender Jahrgang 2022 erwartet Sie! Dank des warmen, stabilen Sommers haben Trauben allerbesten Gesundheit und mit ausbalancierten Werten unseren Keller erreicht. Das Weinjahr 2022 hat mit einem warmen Frühling begonnen, was zu einem frühzeitigen Beginn der Blüte geführt hat. Der darauffolgende Sommer war beständig trocken und warm bzw. im Hochsommer heiß. Die Trockenheit hat zu keinen Problemen geführt, nicht auch zuletzt dank unserer Bewässerungssysteme und Meteostationen im Weinberg. Die warmen Sommermonate haben zu höchst gesunden Trauben von sehr guter Qualität und Reife geführt. Die Säurewerte waren jahrgangsbedingt etwas niedriger, aber gut ausgewogen und wurden durch gezielte Laubarbeit im Sommer, sowie eine etwas frühere Lese unterstützt. Ende August wurden die ersten Trauben gelesen – wie immer vollständig von Hand. Insgesamt zeigen sich die Weine komplex, mit großer Struktur und sehr guter Frucht.

VINIFIKATION

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.



Alkohol: 14,50% Vol.
Gesamtsäure: 5,6 g/L
Restzucker: 6,4 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 2-5 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l