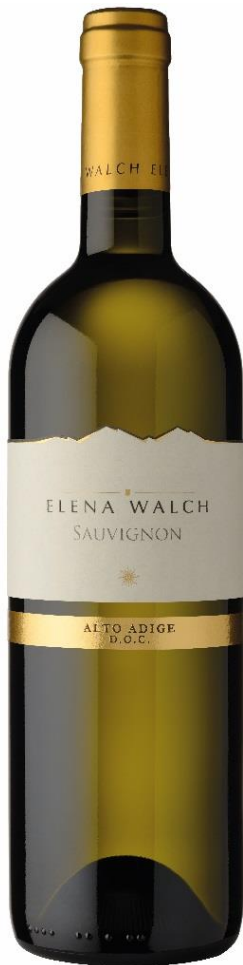

ELENA WALCH

Sauvignon 2023

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Sauvignon

VINIFIKATION

Die Trauben werden sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 19°C imahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahlhank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Sauvignon besticht mit leuchtendem Gelb mit grünlichen Reflexen und einem aromatischen Bukett mit reifen Stachel- und Holunderbeeren, Papaya sowie feinen Kräuternoten. Saftige Säure, elegante Struktur und ein einladender Abgang prägen den Gaumen.

TERROIR

Kalkböden mit Sandanteil auf südöstlich und südwestlich ausgerichteten Weinbergen. Handverlesen.

LESE 2023

Wir freuen uns über einen interessanten Jahrgang 2023! Der goldene Südtiroler Herbst hat nach einem herausfordernden Vegetationsjahr mit abwechselnd warmen und kühlen, nassen Perioden bei bestem Wetter eine sehr schöne und fast durchgehend stabile Lese begleitet. Auch die präzise Arbeit im Weinberg zeigte ihre Erfolge. Die Trauben konnten nach einem hochsommerlichen Juni und Juli, gefolgt von hohen Niederschlagsmengen Anfang August noch wochenlang bei schönstem Herbstwetter heranreifen und von den optimalen Bedingungen mit viel Sonne profitieren. Die Lese hat schließlich zu „historischen“ Daten Anfang September bei idealer Wetterlage begonnen und wurde erst gegen Ende von unbeständigen Tagen abgelöst. Warme Tagtemperaturen und kühle Nächte ließen die Trauben eine optimale Reife mit ausgeglichenen Säurewerten, klarer Frucht und guter Struktur erlangen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein frischer Aperitif-Wein und Begleiter zu vielen Vorspeisen, von delikaten Fischgerichten bis hin zu Geflügel.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 13,50 % Vol.

Gesamtsäure: 6,5 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 1,0 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l