

## Chardonnay „Cardellino“ 2022 Südtirol DOC

Der Chardonnay „Cardellino“ war der erste Wein Elena Walchs und ist auch heute noch der wohl beliebteste Wein des Weingutes. Einer alten Erzählung nach baut der Stieglitz - der „Cardellino“ - sein Nest nur in Chardonnay Rebstocke, während er in anderen Rebsorten nicht nistet. Diesem treuen Vögelchen hat Elena Walch somit ihr Debüt, einen eleganten und charaktvollen Chardonnay gewidmet, welcher mit Mineralität, Frische, gepaart mit Geschmeidigkeit und ausgezeichneter Struktur viele Liebhaber gewonnen hat. Längst ist der Chardonnay „Cardellino“ zu einem Klassiker Südtirols geworden und auch weiterhin der beliebteste Wein am Tisch der Familie Walch. Ein Wein, dem man treu bleibt, wie auch der Cardellino seinem Chardonnay.

*Der Chardonnay „Cardellino“ überzeugt mit kräftiger, strohgelber Farbe, mit einem komplexen Spiel von fruchtigen Aromen, Zitrus- und Orangenschalen, etwas Lindenblüten, mineralischer Fülle und einem würzigen Hauch von Tabak. Im Gaumen überrascht dieser Klassiker von Elena Walch mit spannender Frische und mineralischer Rasse, mit Eleganz und saftiger Länge: einladend, erfrischend und trinkfreudig.*



---

### 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 Meteorstationen 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

Sanftes Pressen, statische Klärung, Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C, langer Hefekontakt nach der Gärung. Ein Teil des Mostes (ca. 15%) wird im Barrique aus französischer Eiche vergoren und reift hier sechs Monate heran. Im Frühjahr erfolgt die Assemblage.



Alkohol: 13,50% Vol.

Gesamtsäure: 6,5 g/L

Restzucker: 0,3 g/L

Rebsorte: 100% Chardonnay

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen



# ELENA WALCH