

ELENA WALCH

Merlot 2022 Südtirol DOC



REBSORTE

100% Merlot

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im mittelgroßen Holzfass zu 22hl und teils im großen Holzfass zu 80hl aus französischer Eiche aus Allier und slawonischer Eiche. Es folgt die weitere Lagerung im großen Holzfass.

DEGUSTATION

Ein frisches Granatrot prägt den Merlot Elena Walch. Intensiv und reintonig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Griffige Gerbstoffe, eine kernige Textur sowie Fülle und Eleganz füllen den Gaumen, wo der Wein durch Weichheit und Saftigkeit, durch Trinkgenuss und durch einen angenehm anregenden Abgang überzeugt.

TERROIR

Südöstlich ausgerichtete Weinberge auf rund 200-400 m ü.d.M. Kalkhaltige Böden mit Lehm- und Sandanteil. Mit größter Sorgfalt handverlesen.

LESE 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.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu vielerlei Fleischspeisen, rotem Fleisch, Braten und Steaks sowie Käse, oder einfach glasweise zum unbeschwerten Genießen.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,2 g/L

Alkohol: 13,50 % Vol.

Lagerfähigkeit: 5-7 Jahre

Gesamtsäure: 4,8 g/L

Flaschengröße: 0,75 l