

## Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“ 2019

Südtirol DOC



Die Vigna „Kastelaz“ ist eine einzigartige Steillage direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und zählt zu den exklusiven Südlagen Südtirols. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Aufgrund seiner extremen Neigung bis zu 63 Grad ist die Vigna „Kastelaz“ aufwendig in engen Terrassen angelegt. Außerdem ist sie gänzlich nach Süden ausgerichtet – eine Seltenheit in Südtirol. Kastelaz ist ein Seitenfächer postglazialen Ursprungs und besteht aus einem

schichtenförmigen Aufbau lockerer Kalkböden, durchzogen von Sand und hartem Gestein wie Granit und Porphy. Auch die mikroklimatischen Bedingungen der Vigna „Kastelaz“ sind kontrastreich: So können die Reben tagsüber von der warmen, äußerst sonnigen Südlage profitieren, während ab dem späten Nachmittag ein starker Wind und später die frische abendliche Bergluft für kühle Temperaturen sorgen. Hier, zwischen 330 und 380 Meter ü.d.M. und bei extrem niedrigen Stock-Erträgen entstehen einige der absoluten Spitzenweine Elena Walchs.

*„Ein frisches, leuchtendes Rubinrot prägt den Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“. Intensiv und reintonig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Weichselkirschen und Pflaumen, mit einem Hauch von Karamell und feinen Röstaromen. Geschmeidig samtige Gerbstoffe, eine weiche, runde Textur, eine saftige, würzige Fülle, fruchtige Konzentration und filigrane Eleganz füllen den Gaumen. Ein einladend attraktiver Charmeur!“*

Tramin, Oktober 2020

### LESE 2019

Das Weinjahr 2019 präsentiert sich als klassischer Südtiroler Jahrgang mit solider guter Qualität, wenngleich auch kleinerer Lese. Bezeichnend waren die diesjährigen Unterschiede hinsichtlich des Lesedatums und der Erntemenge zwischen Rebbergen in unterschiedlichen Höhenlagen. Nach einem zunächst warmen Frühling, gefolgt von einem kühleren April-Mai mit verzögertem Anstieg der hohen Temperaturen im Sommer konnte der Beginn der Lese auf die zweite Septemberwoche gelegt werden. Diese für Südtirol klassischen - mittlerweile historischen - Lesedaten rund zwei Wochen später als in 2018 ermöglichen den Trauben von dem gepriesenen „goldenen Südtiroler Herbst“ mit warmen Tagen und bereits kühlen Nächten zu profitieren. Besonders die Rebberge in höheren Lagen, in welchen die Maturität später erlangt wird, konnten von allerbesten Wetterbedingungen im Spätherbst einen Nutzen ziehen.

### VINIFIKATION

Maischegärung von ca. 10 Tagen im Stahltank mit anschließendem Säureabbau im Holzfass. Reifung für 18 Monate in französischen Barriques und lange Flaschenlagerung. 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*.



Rebsorte: 100% Merlot

Alkohol: 14,5% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,0 g/L

Gesamtsäure: 5,2 g/L

Lagerfähigkeit: 10-18 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert