

Pinot Bianco „Kristallberg“ 2022

Südtirol DOC

Seit dem Jahrgang 2015 bereichert der Pinot Bianco „Kristallberg“ das Sortiment. Es ist Elena Walchs Anliegen, für jede Rebsorte ihr ideales Terroir zu finden, um sortenbedingt optimale Bedingungen zur Produktion facettenreicher Weine zu ermöglichen. Daher ist es besonders wertvoll, wie auch selten, in einem einzigen Familienweingut Weinberge in solch unterschiedlichen Lagen, Höhenmetern und Himmelsausrichtungen zu besitzen. Es ermöglicht, auf jeden Wein und seine Persönlichkeit einzugehen. Gerade auch der Klimawandel bringt Herausforderungen mit sich und fordert von Winzern, dem einen Schritt voraus zu sein. Diesen Wandel spiegelt auch unsere Produktion von Weißburgunder wider. Um eine frische Stilistik des Weißburgunders auch in Zukunft zu garantieren, wurde vor einigen Jahren ein Weinberg auf 600m Höhe auf einer kleinen Bergterrasse zwischen Tramin und Kaltern gekauft, einige weitere Lagen in derselben Höhe sind später hinzugekommen. Mit dem Pinot Bianco „Kristallberg“ wurde ein neuer Wein aus Höhenlagen geschaffen, welcher die vertikale, komplexe und mineralische Typizität des Weißburgunders perfekt in den Vordergrund zu stellen vermag.

„Der Pinot Bianco „Kristallberg“ zeigt sich facettenreich mit großer Mineralität. Er besticht mit klarem, frischem Strohgelb sowie einem Bukett mit fruchtigen Aromen von frischen Birnen und weißen Steinfrüchten, würzigen Noten mit grünen Walnüssen und leicht rauchigen und mineralischen Aromen im Hintergrund. Eleganz und saftige Frische, eine jugendliche und anregende Lebendigkeit mit einem spannenden Säurespiel überzeugen im Gaumen. Ein Wein, der viel Spaß macht.“

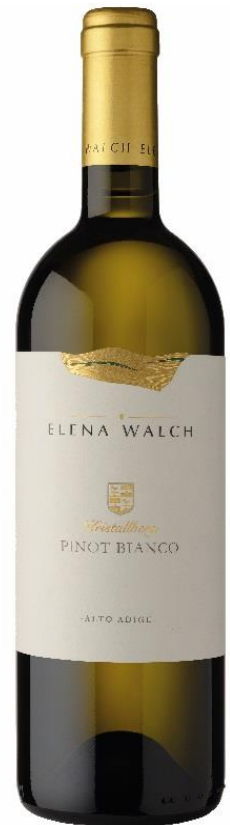


LESE 2022

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 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. 40% des Mostes wird in kleinen Holzfässern zu je 25hl vergoren, 20% in Barriques aus französischer Eiche, der Rest imahltank und reift dort jeweils 5 Monate heran. Im Frühjahr erfolgt die Assemblage.



Alkohol: 13,5% Vol.

Gesamtsäure: 6,7 g/L

Restzucker: 2,3 g/L

Rebsorte: 100% Weißburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 3-8 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen