

Chardonnay „Cardellino“ 2025 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.

Elena Walch

VERLAUF DES JAHRGANGS 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

VINIFIKATION

Sanftes Pressen, statische Klärung, Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C, langer Hefekontakt nach der Gärung. Ein Teil des Mostes (ca. 35%) wird im Barrique aus französischer Eiche vergoren und reift hier sechs Monate heran. Im Frühjahr erfolgt die Assemblage.

Alkohol: 13,50% Vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/L

Restzucker: 0,0 g/L

Rebsorte: 100% Chardonnay
gelesen

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand

