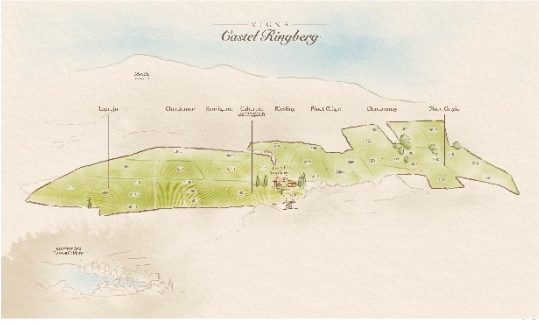
ELENA WALCH

Chardonnay Riserva Vigna “Castel Ringberg” 2024

Südtirol DOC



Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg“ thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg“ befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

„Der Chardonnay Riserva Vigna „Castel Ringberg“ präsentiert sich mit einem frischen Goldgelb und mit einem von vielfältigen Aromen geprägten Bukett: dicht und komplex mit exotischen Früchten, darunter Papaya, würzig mit gerösteten Mandeln sowie mit einem Hauch von Löwenzahnhonig. Im Gaumen besticht der Wein durch ein einzigartiges Spiel von Frische und Kraft, eine elegante Struktur, eine saftige, mineralische Ader gepaart mit cremiger Fülle und harmonischer Ausgewogenheit sowie mit einem langen, erfrischenden Abgang.“



LESE 2024

Der Jahrgang 2024 präsentiert sich mit exzellenter Qualität. Nach einem unbeständigen Frühling mit Regen zur Zeit der Blüte hat sich der Sommerbeginn mit frischen Temperaturen gezeigt, was Aufmerksamkeit und verstärkte Arbeit im Weinberg erfordert hat. Juli und August hingegen zeigten sich trocken mit hochsommerlichem Wetter. Die hohen Temperaturen und viel Sonnenschein im Hochsommer brachten ideale Bedingungen für den Reifeprozess der Trauben, was sich in ausbalancierten Werten des Lesegutes mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

elenawalch.com • info@elenawalch.com • Andreas Hoferstr.1 • 39040 Tramin, Südtirol (Italien)

VINIFIKATION

Späte Lese, sanftes Pressen und statische Klärung. Die Vergärung erfolgt zur Gänze in Barriques aus Allier. Ist der Gärprozess beendet, wird der Hefesatz 3 Monate lang 1-mal wöchentlich der Battonage unterzogen. Der Wein reift für 10 Monate im Barrique auf der Feinhefe. Es folgt eine längere Flaschenlagerung. Erst zwei Jahre nach der Lese kommt der Wein in den Verkauf.

Rebsorte: 100% Chardonnay Alkohol: 13,5% Vol Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 0,0 g/L Gesamtsäure: 6,6 g/L Lagerfähigkeit: 10-12 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert