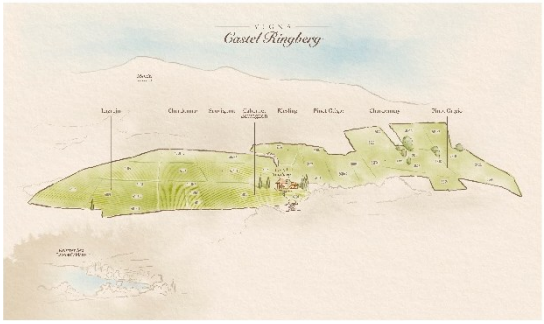
ELENA WALCH

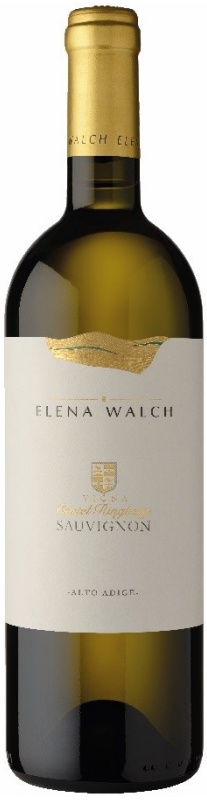
Sauvignon Vigna “Castel Ringberg” 2024

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 Sauvignon Vigna „Castel Ringberg“ wartet mit hellem, elegantem Strohgelb mit leicht grünen Schattierungen auf. Das einladend dezente Bukett ist geprägt von eleganten florealen Noten mit Holunderblüten und Gebirgskräutern, einem Hauch von Stachelbeeren und alpiner Frische. Mit fruchtiger Fülle, eleganter Struktur und saftiger Mineralität, mit komplexem Potenzial und einmaliger Harmonie begeistert dieser Sauvignon im Gaumen.“



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.

VINIFIKATION

Die Klärung erfolgt statisch durch Kühlung des Mostes. Ein Teil vergärt bei kontrollierter Temperatur von ca. 18° C im Stahl und hat bis zum frühjährlichen Abzug langen Hefekontakt. Der restliche Teil von 40% vergärt in großen Holzfässern und im Barrique.

Rebsorte: 100% Sauvignon	Alkohol: 13,00% Vol	Bezeichnung: Südtirol DOC
Restzucker: 0,1 g/L	Gesamtsäure: 6,6 g/L	Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l	Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert	

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