ELENA WALCH

Blauburgunder “Ludwig” 2024

Südtirol DOC

Die lange Geschichte des Blauburgunders in Südtirol hat die Entwicklung der Weinregion begleitet. Elena Walchs Blauburgunder „Ludwig“ ist mit dem Jahrgang 2002 entstanden, aus Trauben alter Reben in kühleren Lagen, ein Teil davon sogar noch als Pergel angelegt. Die kleine Produktion von 12.000 Flaschen weist auf die strenge Selektion der Parzellen hin, um einen klassischen, komplexen Burgunder höchster Qualität zu erzeugen. Die vielen nationalen und internationalen Prämierungen des Pinot Noir „Ludwig“, darunter die Höchstauszeichnung des 12., 19., 26. und 27. Italienischen Blauburgunderwettbewerbs mit den Jahrgängen 2010, 2017, 2021 und 2022 bestätigen den großen Einsatz der Winzerin für die edle Rebsorte.

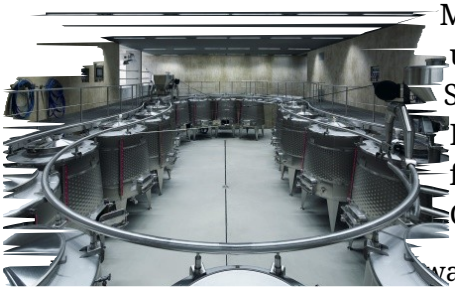
„Der Blauburgunder „Ludwig“ präsentiert sich mit einem frischen, kräftigen Rubinrot sowie mit eleganter Konzentration und Vielschichtigkeit. Frische Fruchtnoten mit Herzkirschen und roten Johannisbeeren sowie würzige Aromen mit etwas [illegible] bestimmen das Bukett. Im Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Kraft und Eleganz mit griffigen Gerbstoffen, einer fruchtig-filigranen Struktur und einem harmonischen Zusammenspiel zwischen dezenter Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.“



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 Leseguts mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

VINIFIKATION



Maischegärung von 10 Tagen im Stahltank und teils im Holzgebinde. Anschließender Säureabbau im Holzfass. Reifung in Barriquefässern aus französischer Eiche für eine Dauer von 10 Monaten. 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*.

Alkohol: 13,50% Vol.
Gesamtsäure: 5,8 g/L
Restzucker: 1,0 g/L
Rebsorte: 100% Blauburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 8-15 Jahre
Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l
Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen