
ELENA WALCH

Merlot 2025

Südtirol DOC



lightweight 395 g

REBSORTE

100% Merlot

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im mittelgroßen Holzfass zu 22hl und teils im großen Holzfass zu 80hl aus französischer Eiche aus Allier und slawonischer Eiche. Es folgt die weitere Lagerung im großen Holzfass.

DEGUSTATION

Ein frisches Granatrot prägt den Merlot Elena Walch. Intensiv und reintonig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Griffige Gerbstoffe, eine kernige Textur sowie Fülle und Eleganz füllen den Gaumen, wo der Wein durch Weichheit und Saftigkeit, durch Trinkgenuss und durch einen angenehm anregenden Abgang überzeugt.

TERROIR

Südöstlich ausgerichtete Weinberge auf rund 200-400 m ü.d.M. Kalkhaltige Böden mit Lehm- und Sandanteil. Mit größter Sorgfalt handverlesen.

LESE 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.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu vielerlei Fleischspeisen, rotem Fleisch, Braten und Steaks sowie Käse, oder einfach glasweise zum unbeschwerten Genießen.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 13,00 % Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/L

Restzucker: 1,4 g/L

Lagerfähigkeit: 5-7 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l