
ELENA WALCH

Pinot Bianco 2025

Südtirol DOC



lightweight 395 g

REBSORTE

100% Pinot Bianco

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Pinot Bianco präsentiert sich mit klarem, leuchtendem Strohgelb, mit fruchtigen Aromen, frischen Apfelnoten und einem Hauch von Kräutern im Bukett. Im Gaumen überrascht der Wein durch elegante, mineralische Fülle, lebendige Säure und frischen Abgang.

TERROIR

Steile Weinberge auf leichten Kalk- und Porphyrböden. Ein Zusammenspiel aus kühlen Höhenlagen bis auf 900m ü.d.M. sowie wärmeren Lagen auf mittlerer Höhe um die 250m ü.d.M. 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

Ein passender Wein für viele Gelegenheiten, ideal zu leichten aber auch kräftigen Vorspeisen sowie hellem Fleisch und Geflügel.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 13,00 % Vol.

Gesamtsäure: 5,5 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 2,3 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l