

ELENA WALCH

Chardonnay „Cardellino“ 2024 Südtirol DOC

Der Chardonnay „Cardellino“ war der erste Wein Elena Walchs und ist auch heute noch der wohl beliebteste Wein des Weingutes. Einer alten Erzählung nach baut der Stieglitz - der „Cardellino“ - sein Nest nur in Chardonnay Rebstöcke, während er in anderen Rebsorten nicht nistet. Diesem treuen Vögelchen hat Elena Walch somit ihr Debüt, einen eleganten und charaktvollen Chardonnay gewidmet, welcher mit Mineralität, Frische, gepaart mit Geschmeidigkeit und ausgezeichneter Struktur viele Liebhaber gewonnen hat. Längst ist der Chardonnay „Cardellino“ zu einem Klassiker Südtirols geworden und auch weiterhin der beliebteste Wein am Tisch der Familie Walch. Ein Wein, dem man treu bleibt, wie auch der Cardellino seinem Chardonnay.

Der Chardonnay „Cardellino“ überzeugt mit kräftiger, strohgelber Farbe, mit einem komplexen Spiel von fruchtigen Aromen, Zitrus- und Orangenschalen, etwas Lindenblüten, mineralischer Fülle und einem würzigen Hauch von Tabak. Im Gaumen überrascht dieser Klassiker von Elena Walch mit spannender Frische und mineralischer Rasse, mit Eleganz und saftiger Länge: einladend, erfrischend und trinkfreudig.

Elena Walch

VERLAUF DES JAHRGANGS 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

Sanftes Pressen, statische Klärung, Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C, langer Hefekontakt nach der Gärung. Ein Teil des Mostes (ca. 35%) wird im Barrrique aus französischer Eiche vergoren und reift hier sechs Monate heran. Im Frühjahr erfolgt die Assemblage.

Alkohol: 13,50% Vol.

Gesamtsäure: 5,8 g/L

Restzucker: 0,3 g/L

Rebsorte: 100% Chardonnay
gelesen

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand

