

ELENA WALCH

Cabernet „Istrice“ 2023 Südtirol DOC

Der Cabernet „Istrice“ war der erste Rotwein Elena Walchs. Damals aus einem überwiegenden Anteil an Cabernet Franc und nur etwas Cabernet Sauvignon bestehend, zeigte der Wein „seine Stacheln“, so wie die kleinen Igel im Park des Familienweingutes. Heute hat sich der prozentuelle Anteil des „Istrice“ genau umgedreht mit 90% Cabernet Sauvignon und rund 10% Cabernet Franc. Zeigt er auch weniger seine Stacheln, so hat er an Eleganz und Finesse dazugewonnen und ist weiterhin einer der Favoriten im Hause Walch.

„Der Cabernet „Istrice“ besticht mit einem kräftig-intensiven Rubinrot und mit anregend-fruchtigen Aromen in der Nase, mit roten Waldbeeren und Herzkirschen sowie mit verführerischer Würze mit weißem Pfeffer und Schokolade. Im Gaumen überrascht der Wein mit erfrischender Fülle und Struktur, mit eleganten, präzisen Gerbstoffen und fruchtig-würziger Dichte sowie mit einem langen, saftigen Abgang.“

Elena Walch

LESE 2023

Wir freuen uns über einen interessanten Jahrgang 2023! Der goldene Südtiroler Herbst hat nach einem herausfordernden Vegetationsjahr mit abwechselnd warmen und kühlen, nassen Perioden bei bestem Wetter eine sehr schöne und fast durchgehend stabile Lese begleitet. Auch die präzise Arbeit im Weinberg zeigte ihre Erfolge. Die Trauben konnten nach einem hochsommerlichen Juni und Juli, gefolgt von hohen Niederschlagsmengen Anfang August noch wochenlang bei schönstem Herbstwetter heranreifen und von den optimalen Bedingungen mit viel Sonne profitieren. Die Lese hat schließlich zu „historischen“ Daten Anfang September bei idealer Wetterlage begonnen und wurde erst gegen Ende von unbeständigen Tagen abgelöst. Warme Tagtemperaturen und kühle Nächte ließen die Trauben eine optimale Reife mit ausgeglichenen Säurewerten, klarer Frucht und guter Struktur erlangen.

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von ca. 10 Tagen im Stahltank. Anschließend biologischer Säureabbau im Holzfass. Reifung in französischen Barriques für eine Dauer von 12 Monaten. Anschließend Füllung und lange Flaschenlagerung.

Alkohol: 14,00% Vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/L

Restzucker: 2,8 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 8-10 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 0,375 / 1,5 l

