

Blauburgunder "Ludwig" 2023 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 Pfeffer und eleganten Röstaromen 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 dezentner Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.“

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



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: 5,9 g/L

Restzucker: 0,5 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

