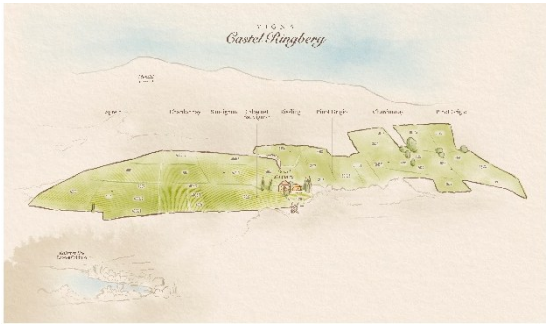
ELENA WALCH

Cabernet Sauvignon Riserva Vigna "Castel Ringberg" 2023

Südtirol DOC

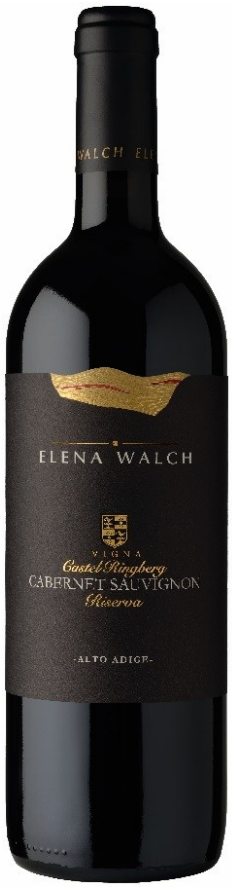


Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg" thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna" ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßigen und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg" befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

„Mit tiefdunklem Rubinrot wartet der Cabernet Sauvignon Riserva Vigna „Castel Ringberg" auf. Das einladende Bukett ist geprägt von komplexen Fruchtaromen mit Waldbeeren, Brombeeren, Schwarzbeeren und Pflaumen sowie würzigen Noten mit Tabakblättern, Gewürznelken und etwas Bitterschokolade. Im Gaumen besticht der Wein durch kräftige, fruchtige Fülle, ausgeprägte Gerbstoffe, ein schönes Säurespiel, eine saftige Länge mit großem Potenzial und mit viel Biss und Power im Abgang."

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 ca. 10 Tagen mit anschließendem Säureabbau. 18-monatige Reifung in Barriques aus Frankreich, anschließende Füllung und lange Lagerung in der Flasche. 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 oft he Art Bau ist in dieser Konzeption sicherlich einzigartig in Südtirol und gehört wohl zu den modernsten Gärkellern Italiens, zur Produktion großer Rotweine *d'excellence*.

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon	Alkohol: 14,00% Vol	Bezeichnung: Südtirol DOC
Restzucker: 1,4 g/L	Gesamtsäure: 5,5 g/L	Lagerfähigkeit: 15-20 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l	Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen	

elenawalch.com • info@elenawalch.com • Andreas Hoferstr.1 • 39040 Tramin, Südtirol (Italien)