
ELENA WALCH

Chardonnay 2025

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Chardonnay

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 Chardonnay wartet durch ein brillantes Strohgelb und einem fruchtigen Bukett mit exotischen Noten, Ananas sowie reifem Apfel und leicht florealen Aromen auf. Im Gaumen ist der Wein elegant und mild, mit interessantem Abgang.

TERROIR

Südöstlich ausgerichtete Weinberge auf Kalkböden. Ein Zusammenspiel aus Weinbergen in klassischen mittleren Höhen, sowie Höhenlagen bis auf 600m ü.d.M. im südlichen Teil Südtirols. Zur Gänze handverlesen.

lightweight 395 g

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

Als Aperitif und anregender Essensbegleiter zu mediterranen Gerichten, auch zu kräftigen Vorspeisen und gegrilltem Fisch.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 0,8 g/L

Alkohol: 13,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Gesamtsäure: 5,8 g/L

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen