

ELENA WALCH

Gewürztraminer "Concerto Grosso" 2024 Südtirol DOC

„Königin des Gewürztraminers“ wurde Elena Walch von Weinkritikern betitelt und hat mit dem Concerto Grosso bewiesen, einen weiteren großen Wein aus der Heimat des Gewürztraminers hervorzubringen. Seit der Gründung ihres Weingutes in Tramin hat sich Elena Walch auf die autochthone Rebsorte fokussiert und den Namen seines Ursprungs Tramin in die Welt hinausgetragen. Mit großer Hingebung widmet sich Elena Walch der Erkundung der unterschiedlichen Böden und Mikroklimas und deren Ausdruck in einer der edelsten Rebsorten der Welt: dem Gewürztraminer in all seinen Facetten. Seinen Namen erhielt der Concerto Grosso von der gleichnamigen Konzertform barocker Musik in Italien, welche auch den „barocken“ Stil dieses Weins widerspiegelt. Seit seinem ersten Jahrgang in 2015 ist der Concerto Grosso, das „große Konzert“, ein Eloge auf die Heimat des Gewürztraminers.

Ein Gewürztraminer, den man nicht so schnell vergisst. Von hellem, einladendem Goldgelb geprägt, besticht der „Concerto Grosso“ mit einem sympathischen Aromenspiel in der Nase: mit fruchtigen Noten mit kandierten Orangen und Zitrusfrüchten, mit Honig, Zimt und Gewürznelken. Im Gaumen überzeugt der Wein mit voller, cremiger Struktur, mit Würze und Länge. Ein Schmeichler und Verführer!

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

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

Alkohol: 14,50% Vol.
Gesamtsäure: 5,0 g/L
Restzucker: 5,0 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 2-5 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l

