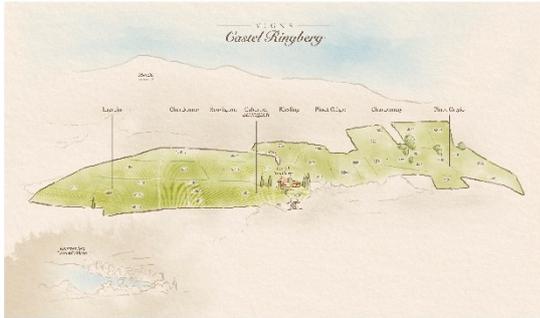


## Chardonnay Riserva Vigna "Castel Ringberg" 2023

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 mäßig 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.

*„Der Chardonnay Riserva Vigna „Castel Ringberg“ präsentiert sich mit einem frischen Goldgelb und mit einem von vielfältigen Aromen geprägten Bukett: dicht und komplex mit exotischen Früchten, darunter Papaya, würzig mit gerösteten Mandeln sowie mit einem Hauch von Löwenzahnhonig. Im Gaumen besticht der Wein durch ein einzigartiges Spiel von Frische und Kraft, eine elegante Struktur, eine saftige, mineralische Ader gepaart mit cremiger Fülle und harmonischer Ausgewogenheit sowie mit einem langen, erfrischenden 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

Späte Lese, sanftes Pressen und statische Klärung. Die Vergärung erfolgt zur Gänze in Barriques aus Allier. Ist der Gärprozess beendet, wird der Hefesatz 3 Monate lang 1-mal wöchentlich der Battonage unterzogen. Der Wein reift für 10 Monate im Barrique auf der Feinhefe. Es folgt eine längere Flaschenlagerung. Erst zwei Jahre nach der Lese kommt der Wein in den Verkauf.

Rebsorte: 100% Chardonnay

Alkohol: 13,5% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 0,0 g/L

Gesamtsäure: 6,7 g/L

Lagerfähigkeit: 10-12 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektiert

