

# ELENA WALCH

## Pinot Bianco „Kristallberg“ 2024 Südtirol DOC

Seit dem Jahrgang 2015 bereichert der Pinot Bianco „Kristallberg“ das Sortiment. Es ist Elena Walchs Anliegen, für jede Rebsorte ihr ideales Terroir zu finden, um sortenbedingt optimale Bedingungen zur Produktion facettenreicher Weine zu ermöglichen. Daher ist es besonders wertvoll, wie auch selten, in einem einzigen Familienweingut Weinberge in solch unterschiedlichen Lagen, Höhenmetern und Himmelsausrichtungen zu besitzen. Es ermöglicht, auf jeden Wein und seine Persönlichkeit einzugehen. Gerade auch der Klimawandel bringt Herausforderungen mit sich und fordert von Winzern, dem einen Schritt voraus zu sein. Diesen Wandel spiegelt auch unsere Produktion von Weißburgunder wider. Um eine frische Stilistik des Weißburgunders auch in Zukunft zu garantieren, wurde vor einigen Jahren ein Weinberg auf 600m Höhe auf einer kleinen Bergterrasse zwischen Tramin und Kaltern gekauft, einige weitere Lagen in derselben Höhe sind später hinzugekommen. Mit dem Pinot Bianco „Kristallberg“ wurde ein neuer Wein aus Höhenlagen geschaffen, welcher die vertikale, komplexe und mineralische Typizität des Weißburgunders perfekt in den Vordergrund zu stellen vermag.

*„Der Pinot Bianco „Kristallberg“ zeigt sich facettenreich mit großer Mineralität. Er besticht mit klarem, frischem Strohgelb sowie einem Bukett mit fruchtigen Aromen von frischen Birnen und weißen Steinfrüchten, würzigen Noten mit grünen Walnüssen und leicht rauchigen und mineralischen Aromen im Hintergrund. Eleganz und saftige Frische, eine jugendliche und anregende Lebendigkeit mit einem spannenden Säurespiel überzeugen im Gaumen. Ein Wein, der viel Spaß macht.“*

*Elena Walch*

### LESE 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

Sanftes Pressen, statische Klärung, Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C. Der Most wird in kleinen Holzfässern zu je 25hl vergoren und reift dort 12 Monate heran.

Alkohol: 13,5% Vol.

Gesamtsäure: 5,9 g/L

Restzucker: 1,4 g/L

Rebsorte: 100% Weißburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 3-8 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

