

ELENA WALCH

GEWÜRZTRAMINER VIGNA "KASTELAZ" 2016

argentum bonum - **SILBERSTOLLEN®**



Wie aus einer Urkunde der Tiroler Grafen bei Meran aus dem Jahr 1237 hervorgeht, galt das Silber des Ridnauntals wohl als das Beste überhaupt. Kein anderer Ort kam daher für uns zur Reifung unserer weißen Spitzenweine in Frage. In einem abgeschiedenen Stollen des Bergwerks auf 2.000 m ü.d.M. dürfen sie langsam über Jahre hinweg in völliger Dunkelheit, bei konstanten 11° C und einer Luftfeuchtigkeit von 95% heranreifen. Unseren "Schätzen" wollen wir somit den letzten Schliff verleihen, sozusagen „versilbern“, bevor diese dann in der höchstmöglichen Qualität den Weg zu den

anspruchsvollsten Weinenthusiasten finden. Zusätzlich zu den bereits erwähnten Vorteilen für die Lagerung im Höhen-Stollen, dem höchstgelegenen Bergwerks Europas, ist auch der niedrige Luftdruck erwähnenswert, der den Reifungsprozess dieser Weine beeinflusst und ihnen eine jugendliche Frische verleiht. Die geschichtsträchtige Silbermine erwacht nicht zuletzt auch durch unser Projekt zu neuem Leben, und findet nun eine Verwendung, die sich die Grafen Tirols vor Jahrhunderten wohl niemals hätten träumen lassen. Jedes Jahr machen wir unseren geschätzten Kunden eine kleine, limitierte Flaschenanzahl dieser Weine zugänglich.

"Bereits das brillante Goldgelb mit überraschend grünlichen Reflexen lässt auf einen Wein schließen, der seine Reife an einem besonderen Ort erlangt hat. In der Nase überwiegt eine angenehm frische, aromatische Frucht mit Noten von Papaya und Rosenblättern, während sich am Gaumen elegante Mineralität enthüllt. Der Wein zeigt bedeutende Komplexität und lässt erahnen, dass er noch eine weitere Reise vor sich hat."

Elena Walch

REBSORTE

100% Gewürztraminer

HERKUNFT

Vigna Kastelaz, oberhalb des historischen Weindorfs Tramin auf 330 - 380 m ü.d.M. Steillage mit sehr schmalen Terrassen im Drahtrahmenspalier mit 7.500 Pflanzen/ha. Lockerer Kalkboden mit etwas Lehmantilen. Seit Generationen eine ideale und klassische Gewürztraminerlage.

VINIFIKATION

Vor dem Abpressen erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Sanftes Abpressen und statische Vorklärung des Mostes durch Kühlung. Vergärung imahltank bei kontrollierter Temperatur von 18°C, langer Hefekontakt nach der Gärung.

FLASCHENREIFE

Nach 10-monatiger Reifung im Barrique lagert der Wein noch circa 7 Jahre auf der Flasche in einem stillgelegten Bergwerk des Ridnauntales auf 2.000m Höhe in völliger Abgeschlossenheit und absoluter Dunkelheit. Die Stollentemperatur von gleichmäßigen 11° Celsius, eine hohe Luftfeuchtigkeit von 95%, zusammen mit einem extrem niedrigen Druck beeinflussen den Reifeprozess dieses Weines und schenken ihm eine jugendliche Frische.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 7,2 g/L

Cont. alcolico: 14,50% Vol

Acidità totale: 5,1 g/L

