

Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ 2024

Südtirol DOC



Die Vigna „Kastelaz“ ist eine einzigartige Steillage direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und zählt zu den exklusiven Südlagen Südtirols. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Aufgrund seiner extremen Neigung bis zu 63 Prozent ist die Vigna „Kastelaz“ aufwendig in engen Terrassen angelegt. Außerdem ist sie gänzlich nach Süden ausgerichtet – eine Seltenheit in Südtirol. Kastelaz ist ein Seitenfächer

postglazialen Ursprungs und besteht aus einem schichtenförmigen Aufbau lockerer Kalkböden, durchzogen von Sand und hartem Gestein wie Granit und Porphyr. Auch die mikroklimatischen Bedingungen der Vigna „Kastelaz“ sind kontrastreich: So können die Reben tagsüber von der warmen, äußerst sonnigen Südlage profitieren, während ab dem späten Nachmittag ein starker Wind und später die frische abendliche Bergluft für kühle Temperaturen sorgen. Hier, zwischen 330 und 380 Meter ü.d.M. und bei extrem niedrigen Stockerträgen entstehen einige der absoluten Spitzenweine Elena Walchs.

„Der Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ ist längst einer der berühmtesten Gewürztraminer auf dem internationalen Parkett. Er präsentiert sich mit satter, goldgelber Farbe und mit einem betörend vielschichtigen Bukett: elegant und mineralisch, mit Aromen von Rosen und Lychee sowie etwas Akazienhonig im Hintergrund. Überzeugend und komplex ist der Wein auch im Gaumen: mit eleganter Struktur, anregendem Säurespiel, harmonisch-würziger Frische und feingliedrigem, saftigem Abgang. Ein Wein mit viel Finesse und Charakter!“

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

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

Rebsorte: 100% Gewürztraminer

Alkohol: 14,00% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 5,2 g/L

Gesamtsäure: 5,5 g/L

Lagerfähigkeit: 5-10 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

