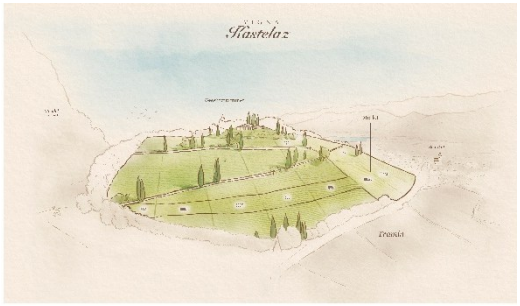
ELENA WALCH

Merlot Riserva 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 Grad 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 Stock-Erträgen entstehen einige der absoluten Spitzenweine Elena Walchs.

„Ein frisches, leuchtendes Rubinrot prägt den Merlot Riserva Vigna „Kastelaz". Intensiv und reintönig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Weichselkirschen und Pflaumen, mit einem Hauch von Karamell und feinen Röstaromen. Geschmeidig samtige Gerbstoffe, eine weiche, runde Textur, eine saftige, würzige Fülle, fruchtige Konzentration und filigrane Eleganz füllen den Gaumen. Ein einladend attraktiver Charmeur!"

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

Maischegärung von ca. 10 Tagen im Stahltank mit anschließendem Säureabbau im Holzfass. Reifung für 18 Monate in französischen Barriques und lange Flaschenlagerung. Ein hochmoderner Gärkeller ermöglicht seit 2015 eine höchst schonende Verarbeitung der Trauben mit Ganzbeerenverarbeitung und auch der Verarbeitung ganzer Trauben unter Nutzung der Schwerkraft. Die sensible Abbeermaschine und die sanfte Beförderung der Trauben mittels eines „cuvons", einem Behälter auf Schienen, erweisen sich äußerst schonend für die Trauben und bewahren deren hohe Qualität. Der State-of-the-Art-Bau ist in dieser Konzeption sicherlich einzigartig in Südtirol und gehört wohl zu den modernsten Gärkellern Italiens, zur Produktion großer Rotweine *d'excellence*.

Rebsorte: 100% Merlot	Alkohol: 14,0% Vol	Bezeichnung: Südtirol DOC
Restzucker: 1,0 g/L	Gesamtsäure: 5,4 g/L	Lagerfähigkeit: 10-18 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l	Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert	

elenawalch.com • info@elenawalch.com • Andreas Hoferstr.1 • 39040 Tramin, Südtirol (Italien)