

# ELENA WALCH

## Grande Cuvée “Kermesse” MMXXIII

### Vino Rosso d'Italia

Als roter Bruder von Elena Walchs weißer Ikone „Beyond the Clouds“ entstanden, ist auch die Grande Cuvée „Kermesse“ eine Auswahl der besten Trauben des jeweiligen Jahrgangs, größtenteils gemeinsam verarbeitet, zur Entstehung einer finessreichen und hochkomplexen Cuvée mit großem Reifepotential. Eine Cuvée, die über die im Südtiroler DOC Register enthaltenen Sorten hinaus neue Horizonte eröffnet und somit die Identität Elena Walchs nach unaufhörlichem Streben nach Qualität über alle Grenzen hinweg widerspiegelt.

*„Die Cuvée Kermesse besticht mit einem kräftigen, intensiven Purpurrot und mit einem intensiven, vielschichtigen Bukett: würzig mit leicht rauchigen Tabaknoten, etwas Pfeffer und Schokolade, fruchtig mit roten Beeren, Waldbeeren und getrockneten Feigen. Kraftvoll, elegant und harmonisch präsentiert sich der Wein im Gaumen, mit gut eingebundenen Gerbstoffen, zarten Röstaromen und würziger Fülle, mit viel Potenzial und langem Abgang. Ein Wein mit viel Finesse und Charakter.“*

*Elena Walch*

#### VERLAUF DES JAHRGANGS 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



Die verschiedenen Rebsorten werden zum selben Zeitpunkt gelesen und gemeinsam weiterverarbeitet. Einzig der Cabernet Sauvignon, der später reift, wird separat vergoren. Die Maischegärung im Stahltank dauert ca. 10 Tage, der Säureabbau erfolgt anschließend im Holzfass. Der Wein reift für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Lange Flaschenlagerung bevor der Wein in den Verkauf kommt. 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*.



Bezeichnung: Rotwein Italien

Alkohol: 14,0 % Vol

Gesamtsäure: 5,6 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 2,4 g/L

Lagerfähigkeit: 15 – 20 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 / 3 / 5 l

Rebsorten: Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah