

## Rosé “20/26”

Jahrgang 2025

Die jüngste Kreation aus dem Hause Elena Walch und ihren Töchtern! Rechtzeitig zur Sommersaison erscheint die neue Interpretation des Rosés 20/26 für ein feines Glas auf der Terrasse. Bei 20 Grad Babo gelesen und 26°C vergoren, zeugt der Name von Liebe zum Detail und präziser Weinbereitung.

*“Mit Lebendigkeit, Frische und Saftigkeit präsentiert sich der Wein in charmanten Lachstönen und einem attraktiven Design. Pinot Noir, Lagrein und Merlot behalten ihren Charme im Kern bei, mit ausgeprägten Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Zitrusnoten, mit feiner Textur und grösster Finesse.“*

*Elena Walch*

### LESE 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

### VINIFIKATION

Das Traubengut wird mit einer Zuckergradation von 20° Babo gelesen. Die drei Rebsorten werden von Beginn an gemeinsam verarbeitet. Es erfolgt die klassische „saignée“ Methode: der Most bleibt kurz in Kontakt mit der Maische. Die gemeinsame Gärung findet im Stahltank bei einer kontrollierten Temperatur von max. 26°C statt. Die Zuckergradation und die Vergärungstemperatur geben dem Wein seinen Namen.

Alkohol: 12,50% Vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/L

Restzucker: 0,2 g/L

Bezeichnung: Weinberg Dolomiten IGT

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75/1,5 l

