

“EWA” 2025



REBSORTEN

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

VINIFIKATION

Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt voneinander ausgebaut und im Frühjahr entsteht das Cuvée. Die Trauben werden sanft gepresst, wobei nur beim Gewürztraminer vor dem Abpressen ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden erfolgt. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Die Cuvée EWA (Elena Walch) begegnet uns mit kräftigem Strohgelb und einem zarten, aromatisch geprägten Bukett mit florealen Noten, etwas Rosenblättern und würzigen Kräuternoten. Mit Frische und jugendlicher Leichtigkeit, geprägt durch sein Cuvée, überzeugt er im Gaumen mit eleganter und saftiger Struktur sowie durch einen anregenden Abgang.

TERROIR

Kalkböden auf mittlerer Höhe, auf welchen die Trauben vom mediterranen Klima mit warmen Sommertagen und den kühlen Nächten der Bergluft profitieren können.



lightweight 395 g

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.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein eleganter Aperitif-Wein und Begleiter zu leicht gewürzten Speisen.

Bezeichnung: Vino Bianco d'Italia

Restzucker: 2,9 g/L

Alkohol: 13,50 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Gesamtsäure: 5,6 g/L

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen