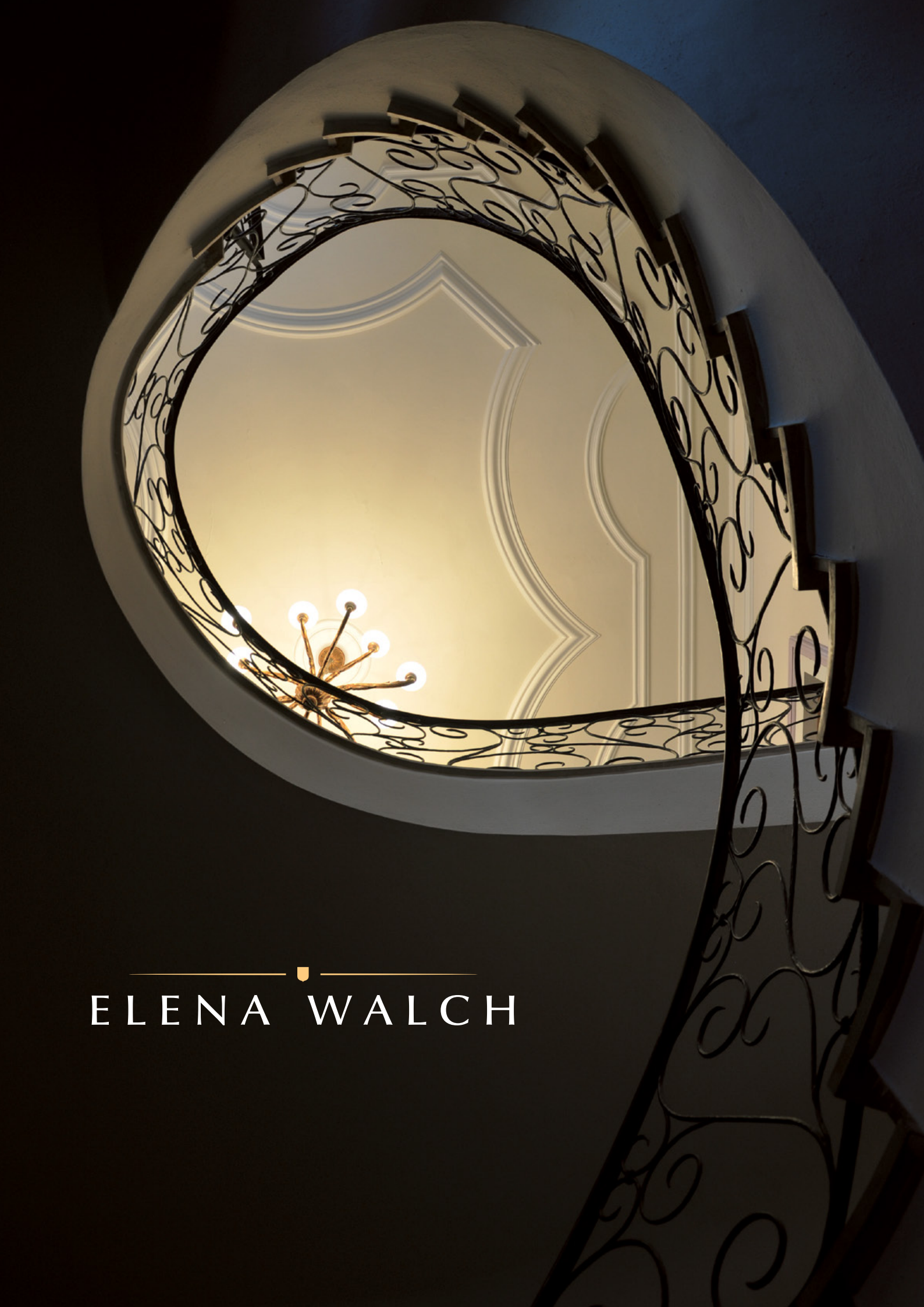

ELENA WALCH

ELENA WALCH

CASTEL RINGBERG
&
KASTELAZ

DEFYING GRAVITY

Liebe Weinfreunde, liebe Kunden,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Weinberge, unser Familienweingut, unsere Weine. Wir erklären, warum wir für Nachhaltigkeit stehen und auf Parzellenselektion setzen. Wir zeigen neue Projekte und Höhenlagen. Wir schauen zurück in die Vergangenheit und wagen einen Blick in die Zukunft. Wir laden Sie ein, uns näher kennenzulernen.

Ganz herzlich
Elena, Julia und Karoline Walch







DER ZEIT VORAUS

Im Weingut Elena
Walch wird seit jeher
ein Zusammenspiel
aus nachhaltiger
Handarbeit und expliziter
Parzellenselektion gelebt,
um so Maßstäbe für die
Zukunft zu setzen.

Elena Walch flaniert am Südhang des Hügels von Kastelaz entlang und schaut auf Tramin hinunter. Ab und an bückt sie sich zu einer Traube hinab, begutachtet sie prüfendend, schaut dann zufrieden. Die Südtiroler Spätsommersonne strahlt heiß vom blauen Himmel. Der Blick reicht am hohen Kirchturm vorbei hinunter in das weite Tal und zu den Berggipfeln des Schwarz- und des Weißhorns. Bald ist Herbst, Weinlese-Zeit, dann werden die Trauben, Gewürztraminer und Merlot, die Elena Walch bei ihrem Spaziergang umgeben, von Hand gelesen und im modernen Keller des Familienweinguts zu neuem Wein heranreifen. Wie jedes Jahr.

Weinberge von 250 Meter bis knapp 1.000 Meter über dem Meeresspiegel gehören zum Weingut. Sie liegen im klimatisch spannenden Süden Südtirols – mit viel Sonne und kühlen Fallwinden. Darunter renommierte Einzellagen wie die Vigna „Kastelaz“ oder die Vigna „Castel Ringberg“. Am Rande der Alpen liegend ist Südtirol die nördlichste Weinbauregion Italiens, welcher dank dieser einzigartigen Position einerseits vom mediterranen Klima mit hohen Temperaturen im Sommer, als auch von der frischen Bergluft der umliegenden Dolomiten profitieren kann. Diese Spannung hat Südtirol zu einer der begehrtesten Weinregionen Italiens gemacht, bei weniger als einem Prozent der nationalen Weinbergfläche.

Seit Jahrzehnten gilt Elena Walch als die „Grande Dame“ der Südtiroler und italienischen Weinwirtschaft, ihr familiengeführtes Weingut, heute geleitet von ihren Töchtern Julia und Karoline, zählt zur Elite der italienischen Weinproduzenten – mit internationalem Erfolg. Wie sie zum Wein kam, ist eine spannende Geschichte: Geboren und aufgewachsen in Mailand, hat Elena Walch in Venedig Architektur studiert und in Bozen erfolgreich als Architektin gearbeitet. Erst als sie zu ihrem Mann, der einer der ältesten und bedeutendsten Weinfamilien Südtirols entstammt, in dessen Heimatdorf Tramin zog, kam sie mit der traditionellen Weinwirtschaft in Berührung. „Plötzlich drehte sich alles um mich herum um Wein“, erzählt Elena Walch. „In den Gasthäusern redeten die Bauern davon, im Herbst trafen die Kisten mit den gelesenen Trauben vor unserem Haus ein.“

Diese ihr damals völlig neue Welt faszinierte die Architektin auf Anhieb. Vor allem das Zusammenspiel von Natur, Mensch und Genuss weckten ihr Interesse. Mit einem unvoreingenommenen Blick von außen und selbstbewusstem Tatendrang wurde ihr aber auch klar, was sich verbessern ließe. Sie war ihrer Zeit voraus. „Ich wollte auf uneingeschränkte Qualität und auf Lagenweine setzen“, sagt sie, „ich wollte den Schatz der Natur auf Händen tragen.“ Als Pionierin stellte Elena Walch die Weichen für den modernen Weinbau in Südtirol und positionierte sich somit an die Spitze der italienischen Weinproduktion. Umstellung der Reberziehung von der „Pergel“ auf Guyot, extrem hohe Pflanzendichte in den Weinbergen, Einführung der internationalen „noblen“ Rebsorten, erste Einsätze von französischen Barriques im Keller und höchst schonende Verarbeitung – das



„Das Familiencredo lautet: Fortschritt, ohne die Wurzeln zu verlieren.“



waren nur einige der vielen Akzente der qualitativen Erneuerung. Was heute selbstverständlich geworden ist, war damals, vor knapp 40 Jahren, ein aufsehenerregendes Umdenken. Noch wichtiger jedoch war, dass sich Elena Walch der Philosophie der Lagenweine verschrieben hatte, welche auch heute noch die zentrale Identität des Weinguts darstellt.

Mittlerweile haben längst die Töchter Julia und Karoline, ausgebildet in Burgund, in Bordeaux und im australischen Adelaide, die Führung des Weinguts übernommen und das Unternehmen in fünfter Generation Jahr für Jahr zu dem gemacht, was es heute ist: ein Weingut, das die optimale Balance aus Tradition, Moderne und Fortschritt zelebriert. Sie folgen dabei einer klaren Linie: Sie setzen bedingungslos auf Nachhaltigkeit, erweitern auf Höhenlagen, lassen die Weine länger reifen, sie weiten das „Vigna“-Prinzip aus. Sie sagen: Die Weine müssen individueller Ausdruck ihres Bodens, ihres Klimas und des nachhaltigen, händischen Schaffens im Weingut sein. Deshalb setzen die Schwestern, neben international renommierten und preisgekrönten Spitzencuvées wie „Beyond the Clouds“ auf Weine in präzis eingetragenen Lagen und Parzellen mit historischem oder traditionellem Namen. Weiters haben Julia und Karoline mit dem Jahrgang 2017 den neuen roten Spitzenwein des Weingutes kreiert, den „Aton“ Pinot Noir Riserva, dessen Debüt mit Höchstauszeichnungen verschiedenster Weinführern dekoriert wurde. Das Familiencredo lautet nach wie vor: Fortschritt, ohne die Wurzeln zu verlieren. Denn viel Hand- und Kleinstarbeit, gepaart mit neuester Technik, der Wille und die Hingabe, stets neue Wege zu gehen, Neues auszuprobieren, haben die Voraussetzung geschaffen, für die Zukunft gerüstet zu sein.

Elena Walch ist vom Hügel der Vigna „Kastelaz“ hinunter ins Dorf und zurück in den altehrwürdigen Familienansitz spaziert, in dem sie wohnt, und wo im alten Kellergewölbe eines ehemaligen Jesuitenklosters innovative Gärkellertechnik auf die diesjährige Traubenlese wartet. Die 2015 errichtete Anlage trennt in vier Selektionsschritten behutsam die einzelnen Beeren vom Stiel, sodass sie weder reißen noch zerquetscht und möglichst unversehrt – Parzelle für Parzelle getrennt – durch Schwerkraft in extra kleine Tanks befördert werden. Minimalistischer Eingriff. Präsentation der reinen Herkunft. Purismus pur. „Nicht der Keller macht den Wein. Das Geheimnis liegt im Weinberg. Die Achtung des Bodens, das Klima und behutsame Lese sind ausschlaggebend“, erklärt Elena Walch und klopft auf einen der Tanks, „aber nur eine exzellente Kellerarbeit kann aus den Trauben das ganze Potenzial herausholen.“

NUR EXZELLENTE WEINBERGE ERZEUGEN ERSTKLASSIGE WEINE

Karoline Walch über Nachhaltigkeit und das Denken in Generationen

Die Tradition der Nachhaltigkeit des Familienunternehmens liegt Ihnen besonders am Herzen. Warum?
Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt unseres Schaffens. Sie ist die Basis unseres Handelns. Nachhaltigkeit ist nichts, was von heute auf morgen passiert, dahinter stecken vielmehr ein langfristiges Konzept sowie ein ständiger Lernprozess. Das gleiche gilt für die Weinproduktion. Vom Weinberg bis hin zur Flasche Wein vergehen Jahre. Ein Glas Wein erzählt vom Winzerjahr, von der Bodenbeschaffenheit, den kleinklimatischen Verhältnissen und der Rebbearbeitung. Die Einzigartigkeit und Authentizität unserer Weine gehen auf ihre Weinberge zurück. Eine möglichst schonende und die Integrität der Natur fördernde Arbeit im Rebberg ist für uns Grundvoraussetzung für große Weine.

Steht diese Langfristigkeit, diese ständige Weiterentwicklung bei Familienbetrieben wie Ihrem besonders im Fokus?
Absolut. Meiner Schwester und mir wurde dieses Denken und Handeln von Haus aus mitgegeben. Ich bin glücklich darüber, was für exzellente Weinberge ich in fünfter Generation übernehmen darf, ich will dieses wertvolle Gut in mindestens ebenso gutem Zustand an kommende Generationen weitergeben. Was ich aus dem Weingut heraushole, muss ich ihm auch wieder zurückgeben. Unser Ziel ist es, so wenig wie möglich zu intervenieren, die Natur so viel wie möglich selbst machen zu lassen. Einen möglichst autonomen Kreislauf zu schaffen.

Wie sieht diese schonende Bearbeitung des Weinbergs aus?
Wir fördern Biodiversität in all ihren Bereichen. Aufwändig erhaltene Trockenmauern, Hecken und Zypressen ergeben einen Lebensraum für Kleinsttiere wie Schlangen, Eidechsen oder Vögel und bieten in ihren Nischen Schutz. Dasselbe gilt für das Gras zwischen den Rebzeilen, welches alternierend gewälzt und nicht geschnitten wird. Es schützt den Boden vor Trockenheit und bildet ein warmes, feuchtes Mikroklima. Außerdem begrünen wir die Zeilen mit Leguminosen, eine Art Hülsenfrucht. Deren Wurzeln lockern den Boden, so kommt der Rebstock zu mehr Sauer- und Stickstoff. Auch setzen wir mit großem Aufwand unseren eigenen Kompost an, um den Humusanteil des Bodens zu erhöhen. Die biologische Bodenaktivität wird angeregt, damit sie die notwendigen Mineralstoffe für eine gesunde Rebentwicklung erzeugen kann.

Und außerhalb des Weinberges?
Nur ein paar Beispiele: 60 Prozent des Elektrizitätsverbrauchs wird durch eine Photovoltaikanlage (Solarenergie) abgedeckt. Die Barriquefässer sind aus nachhaltigem Anbau, unsere Korken sind ungebleicht und ungefärbt, die Kapseln recycelbar, die Glasflaschen der „Selezione“-Weine um zehn Prozent leichter als die handelsüblichen. Weiters tragen unsere acht Hektar Wald und sieben Hektar Wiesen zur Erhaltung natürlicher Grünflächen und zur CO_2-Verwertung bei.

Wie ist dieser außerordentliche Einsatz für Nachhaltigkeit messbar?
In 2024 haben wir die offizielle Nachhaltigkeitszertifizierung für die italienische Weinwelt „VIVA“ erhalten, die uns für unsere umweltbewussten und ressourcenschonenden Praktiken in allen Bereichen auszeichnet. Im Jahr 2022 erstellte ein spezialisiertes Ökoinstitut einen CO2-Fußabdruck, dessen Ergebnis einen unterdurchschnittlichen CO2-Ausstoß pro Flasche zeigt. Als weiterer Schritt werden mit dem Jahrgang 2024 alle „Selezione“-Weine in einer eleganten, leichten Burgunderflasche abgefüllt. Diese „lightweight“-Flasche (395 g) ist 12 % leichter als unsere derzeitige Flasche, und spart somit 64 t CO2 ein. Letztendlich liegt das wahre Maß des Erfolgs im greifbaren Fortschritt, der im Keller und im Weinberg erzielt wird. Eine gesunde Entwicklung des Weinbergs sichert die langfristige Qualität unserer Weine, und das ist unser Leitprinzip.



> *Wir fördern Biodiversität in all ihren Bereichen.*

DIE WEINBERGE

Elena Walch setzt auf neue Höhen und Vielseitigkeit

Elena Walchs Weinberge spiegeln die geologische und klimatische Vielseitigkeit Südtirols wider. Sonnenverwöhnte warme Lagen, steinige Terrassen und sanft geschwungene Hügel in klassischen Lagen gehören ebenso dazu, wie kühle Höhenlagen mit ihren kurzen, aber intensiven Sommermonaten. Insgesamt verteilen sich die Weinberge auf kleinstem Raum über eine Spanne von knapp 800 Höhenmetern – das ist weltweit beinahe einmalig.
„Mit dieser Vertikale spielen und experimentieren wir“, sagt Julia Walch, „es ist sehr spannend mitzuverfolgen, welche Charakteristiken die unterschiedlichen Rebparzellen im Wein ausdrücken, welch charaktervolle Weine sie hervorbringen.“

In den vergangenen Jahren haben Julia und Karoline Walch die Rebfläche auf Höhenlagen ausgeweitet, bei denen der klimatische Wandel neuen Weinanbau ermöglicht. „Wir haben diesen Wandel stets als Chance begriffen“, erklärt Karoline Walch. „In höher gelegenen Weinbergen streben wir Trauben mit höherem Säuregehalt und Frische an.“ Mittlerweile liegen über 15 Hektar auf Höhenlagen über 600 Meter über dem Meer, dort gedeihen besonders Weißburgunder und Blauburgunder. Zuletzt wurde ein fünf Hektar großer Weinberg in Aldein, einem -Berdorf auf der östlichen Talseite, auf bis zu 1.000 Metern Höhe angelegt. Ein weiterer neuer Weinberg liegt in Altenburg auf 600 Metern Meereshöhe, auf dem Mendelrücken über Tramin, eingebettet in eine vulkanische Gesteinsplatte mit Porphyr-Terrasse, dessen Gefüge Quarz, Biotit und weitere Minerale aufweist.
Mit ihren vielseitigen Weinbergen blickt das Weingut Elena Walch in die Zukunft, um heute wie morgen Weine größter Komplexität zu garantieren.



ALTENBURG



WALDLEITH



PLON



ALDEIN „HOHE LAGE“

BARLEITH





CASHMERE

WEIL DIE HERKUNFT ZÄHLT

Julia Walch über die Identität der Einzellagen und deren Klassifizierung als „Vigna“



Auf welchen Prinzipien basiert die Philosophie des Familienweinguts Elena Walch?
Alles kreist um den Terroir-Gedanken, der insbesondere durch Einzellagenweine zum Ausdruck gebracht wird. Ich bin eine leidenschaftliche Verfechterin dieses Grundprinzips. In den wichtigsten Weinbergen der Vigna „Castel Ringberg“ und der Vigna „Kastelaz“ gelangt diese Philosophie zur optimalen Vollendung. Weil dort, je nach Lage, individuelle und ausdrucksstarke Weine entstehen.

Was bedeutet das eigentlich: „Vigna“?
Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Weinberg. Jede Vigna benötigt eine offizielle Genehmigung durch die regionalen Autoritäten und setzt einen historischen oder topografischen Namen voraus. Sie ist feinster Ausdruck von Terroir-Weinen und ein bedeutender Bestandteil der italienischen Weinkultur. Die höchste Kunst der Weinproduktion ist, Weine zu kreieren, die das Spiegelbild und Ausdruck ihrer Geschichte und Herkunft sind. Sie erzählen von der Bodenstruktur einzelner Rebparzellen und deren mikroklimatischen Bedingungen, vereint mit der Höhe, Ausrichtung und Neigung, sowie der händischen Arbeit, die im Weinberg steckt.
.

Was garantiert die Klassifizierung?
Sie legt die Rückverfolgbarkeit der Einzellagenweine rigoros offen. Außerdem wird nicht nur die Qualität, sondern insbesondere die Identität, welche die Spitzenweinberge „Castel Ringberg“ und „Kastelaz“ zum Ausdruck bringen, garantiert. Seit Generationen sind die beiden herausragenden Lagen für ihr einzigartiges Terroir bekannt, hier entstehen die meistprämierten Weine aus unserem Haus. Die Eintragung in das Register der exklusiven „Vigna“-Klassifizierung bestätigt hierbei den eingeschlagenen Erfolgsweg.

Was fasziniert Sie besonders am „Vigna“-Anbau?
Für mich gehört zu den schönsten Herausforderungen einer Winzerin, die edelsten der Weinberge zu identifizieren und aus diesen Parzellen reine Lagenweine hervorzubringen. Nicht jeder Weinberg erfüllt die erforderlichen Voraussetzungen. So werden die individuellen Einzellagenweine nur auf jenen Rebbergen produziert, die als sogenanntes „Unikat“ gelten. Wir haben das große Glück, dass unsere Vorfahren mit viel Weitsicht einige der schönsten Ansitze und Weinberge Südtirols erworben haben. Bis heute bringen diese einmaligen Rebberge unsere besten Weine hervor.

> *Alles kreist um den Terroir-Gedanken, der insbesondere durch Einzellagenweine zum Ausdruck gebracht wird.*



VIGNA

Kastelaz



VIGNA KASTELAZ

Eine Steillage mit dem Prädikat „Einmaligkeit“

Die Vigna „Kastelaz“ ist eine einzigartige Steillage direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und zählt zu den exklusiven Südlagen der Region. Als Ursprung der weltberühmten Gewürztraminer Rebsorte ist Tramin seit Jahrhunderten eng mit dem Weinbau verbunden. Alte Schriften zeugen auch von der großen historischen Bedeutung des Hügels. So erlaubte bereits im Jahre 1214 der Bischof Friedrich von Wangen auf dem höchsten Punkt einen Weinkeller anzulegen. Die Burg „Castellaccio“ (Schlösschen) auf dem Hügel gab der Vigna schließlich ihren Namen: „Kastelaz“. Heute ist sie eine Monopollage der Familie Walch. Besonders durch seinen Gewürztraminer hat Elena Walchs Weinberg Berühmtheit weit über die Grenzen Italiens hinaus erlangt. Aufgrund seiner extremen Neigung bis zu 63 Prozent ist der Rebberg aufwändig in engen Terrassen angelegt. Außerdem ist er 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 mit starken Tag- und Nachtdifferenzen. So können die Reben tagsüber von der warmen, äußerst sonnigen Südlage profitieren, während ab dem späten Nachmittag zunächst ein starker Wind und dann die frische abendliche Bergluft für kühle Temperaturen sorgen. Hier, zwischen 330 und 380 Meter über dem Meeresspiegel und bei extrem niedrigen Stock-Erträgen, entstehen zwei der absoluten Spitzenweine Elena Walchs: Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ und Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“. Ausdrucksstark, voller Würze, Kraft und Eleganz spiegeln diese Weine das Extreme des Weinbergs wider.









VIGNA

Castel Ringberg





VIGNA CASTEL RINGBERG

Ein Monopol der Spitzenklasse

Das von der Habsburger Dynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen thront über dem Kalterer See und ist umgeben von Weinhängen, die wie grüne Meereswogen wirken. Mit 20 Hektar ist die Vigna Castel Ringberg das wohl größte zusammenhängende Weingut Südtirols und befindet sich seit rund einem Jahrhundert in Besitz der Familie Walch. Hier liegt der Ursprung vielfach national und international prämierter Weine Elena Walchs. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle verschiedener Böden. Diese besonderen geologischen Bedingungen erzeugen gemeinsam mit dem milden, windigen Mikroklima mineralische Weine größter Eleganz und Finesse.
Die Vigna Castel Ringberg bietet eine beeindruckende Gesteinsvielfalt, die sich in der Komplexität der Weine widerspiegelt. Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des Flusses Etsch, der durch die eiszeitliche Landschaft floss. Lockerer Boden bietet den Rebwurzeln, vor allem des Chardonnays, des Sauvignons und des Lagreins, optimale Durchlüftung. In darüberliegenden Schichten wechseln sich größtenteils jahrtausendealte klassische Kalkböden vom Mendel-Rücken und punktuelle moränische Ablagerungen ab – Gestein bis hin aus dem oberen Vinschgau, von den Gletschern gebracht. Zusätzlich bietet das Mikrolima auf einer idealen Höhe von 330 bis 400 Metern über dem Meeresspiegel optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.
Die Milde des Kalterer Sees paart sich mit der kühlen abendlichen Bergluft und dem starken Nachmittags-Südwind „Ora“, der Trockenheit bringt. Die daraus resultierende schonende, naturnahe Bearbeitung sowie die bewusst klein gehaltene Produktion der Lagenweine der Vigna „Castel Ringberg“ tragen als weitere, wichtige Aspekte zum Gelingen außergewöhnlicher Weine bei.











INNOVATION & TRADITION



ARGENTUM BONUM

SILBERSTOLLEN®

In einem Seitenstollen des
einstigen höchstgelegensten
Bergwerks Europas reift eine
limitierte Anzahl an Elena Walchs
erlesenster Weine heran –
bei optimalen Bedingungen
und in völliger Finsternis.

Der Weg zu den Flaschen führt ins Dunkel des Berges hinein. Eben noch waren wir von weißen Gipfeln umgeben, von saftigen Wiesen, von den von einstigen Eismassen geformten, dunklen Felswänden. Nun erwartet uns die Finsternis. Der kleine Lastenzug, mit dem auch der Wein in den Berg gebracht worden war, setzt sich in Bewegung. Die Räder knirschen und ächzen auf den alten Gleisen. Die Felswände ziehen vorbei. Es ist kalt. Die Fahrt führt tief ins Innere des ehemaligen Silberstollens.

Zwanzig Minuten und drei Kilometer später hält der Zug an. Am Boden fließt Gletscherwasser. Welch ein mythischer Ort. Aufregend und beängstigend. Zugleich aber auch behütend. Weit weg von der Hektik des Alltags. Mitten im Nichts. Auf 2.000 Meter Höhe, mitten im Berg, mitten in den Alpen. Da, da vorne muss es sein. Die Taschenlampe scheint zunächst auf das dunkle Gestein, an dem Wassertropfen zu Boden gleiten. Dann auf die Flaschen, auf die sich bereits Staub gelegt hat. Die seit Jahren hier, in meist völliger Finsternis lagern. Der Schatz. Elena Walchs erlesenste Weine.



Bereits im frühen Mittelalter suchten Knappen hier, am Schneeberg, der das hinterste Ridnauntal vom hintersten Passeiertal trennt, nach Silber. Oben, nahe der Gipfel, befand sich das höchste Silberbergwerk Europas. Hier dürfen heute die wichtigsten Weine von Elena Walch heranreifen – und in idealen Bedingungen mit Ruhe und Zeit ihr Potenzial entfalten.

Die Stiefel im Gletscherwasser nehmen Julia und Karoline Walch je eine der im Dunkeln gelagerten Flaschen in die Hand. Das Glas ist kalt. „Inmitten dieser rauen Felswände und in völliger Dunkelheit profitiert der Wein von der gleichmäßigen Stollentemperatur von elf Grad Celsius, der hohen Luftfeuchtigkeit von knapp 95 Prozent und der Stille, die ihn von Vibrationen des alltäglichen Lebens abschirmt“, erklärt Julia Walch. Nur 1.200 Flaschen pro Jahrgang werden mit Hilfe der kleinen Bergbahn in drei Kilometer Tiefe des Stollens gebracht. „Hier soll der Wein seinen letzten Schliff bekommen“, betont Karoline Walch, „jedes Frühjahr, wenn die Schneeschmelze den Weg wieder freigibt, macht sich eine limitierte Flaschenanzahl unserer stollengereiften Grande Cuvée „Beyond the Clouds“ und unseres Gewürztraminers Vigna „Kastelaz“ unter dem Namen Argentum Bonum – Silberstollen auf den Weg zu ausgewählten Weinliebhabern.“ Im Berginneren wird den Weinen wahrlich Zeit gegeben, ihre Komplexität zum Ausdruck zu bringen. Die jahrelange, behutsame Flaschenreifung im Stollen verleiht ihnen jugendlichen Charme und Tiefe. „Hier werden sie tatsächlich versilbert“, fügt Julias Walch schmunzelnd hinzu.

Die beiden Schwestern legen die Schätze wieder zurück. Zu den anderen. Ins Dunkel. Sie stapfen durch den Stollen wieder in Richtung Ausgang. Die ratternde Bahn bringt sie ins Licht.

> *Im Berginneren wird den Weinen wahrlich Zeit gegeben, ihre Komplexität zum Ausdruck zu bringen.*









DIE EMPFANGSRÄUME

LE VERRE CAPRICIEUX

















GUTSSCHENKE & VINOTHÈQUE
CASTEL RINGBERG



Grande Cuvée



BEYOND THE CLOUDS

Das neue Jahrtausend sollte mit einer neuen Supercuvée begonnen werden, der Auswahl der besten Trauben des Jahrgangs, als krönender Abschluss von Elena Walchs Weinsortiment. Somit entstand mit dem Jahrgang 2000 Südtirols erste weisse Super-cuvée, heute vielfach prämiert unter den weissen Ikonen Italiens: Eine parzelläre Selektion des qualitativsten Lesegutes an unterschiedlichen Rebsorten, gemeinsam im Holz vergoren und gereift. Die unterschiedlichen Maturitätsniveaus der Rebsorten und eine Auswahl, die bereits im Weinberg entsteht, spiegeln sich im ungebändigten Charakter der Cuvée wider. Der Wein soll das beste eines jeden Jahrgangs aus Elena Walchs Weinbergen ausdrücken - Jahr für Jahr „Beyond the Clouds“.



„ATON“ PINOT NOIR RISERVA

Der „Aton“ Pinot Noir Riserva drückt zeitlose Finesse und Eleganz aus. In kräftigem Rubinrot präsentiert sich der Wein im Glas. Subtile Noten an schwarzen Beeren, einem Hauch von Lakritze und fein geräucherte Noten bestimmen das Bukett und vereinen Kraft mit höchster Eleganz. Mit Dichte, schwarzen Beeren und Mineralität bei gleichzeitig feinen und frischen Tanninen überzeugt der „Aton“ am Gaumen mit einem würzigen, langen Abgang. Ein eleganter, charaktervoller Pinot Noir, unter größtem Einsatz und detailreichem Aufwand produziert, um dieser edelsten aller Sorten mit kompromissloser Qualität gerecht zu werden.

Kristallberg



KERMESSE

Die rote Grande Cuvée „Kermesse“ präsentiert sich mit einem kräftig-intensiven Rubinrot und einem anregend vielschichtigen Bukett: fruchtig mit roten Beeren und Sauerkirschen, etwas Veilchenduft sowie würzig mit etwas Pfeffer und Schwarztee und dezenten, rauchigen Röstaromen im Hintergrund. Eine kräftige Gerbstoffstruktur verbunden mit einladender Eleganz überzeugt im Gaumen mit viel Potenzial, harmonisch-fruchtiger Fülle und anregend saftigem Abgang. Ein Wein mit Biss und ausgeprägtem Charakter!

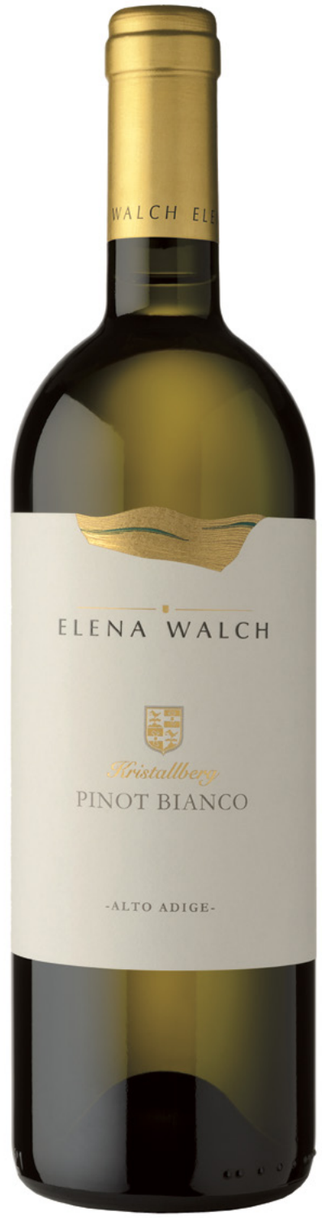


„CASHMERE“ GEWÜRZTRAMINER PASSITO

Der „Cashmere“ Gewürztraminer Passito präsentiert sich mit goldgelber Farbe mit leicht bernsteinfarbenem Einschlag. Exquisit und intensiv aromatisch öffnet sich sein Bukett: getrocknete Aprikosen, kandierte Früchte, Rosenblüten, ein Hauch von Orangen und Karamell. Im Gaumen zeigt sich der Passito sehr konzentriert, mit einem harmonischen Spiel zwischen einladender Süße und erfrischender Säure, elegant und von erlesenem Niveau.

PINOT BIANCO „KRISTALLBERG“

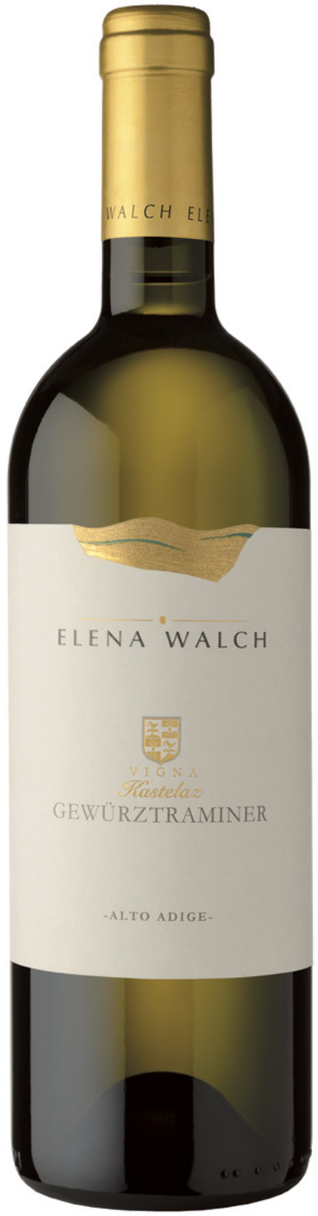
Der Pinot Bianco „Kristallberg“ zeigt sich facettenreich mit großer Mineralität. Er besticht mit klarem, frischem Strohgelb sowie einem Bukett mit fruchtigen Aromen von frischen Birnen und weißen Steinfrüchten, würzigen Noten mit grünen Walnüssen und leicht rauchigen und mineralischen Aromen im Hintergrund. Eleganz und saftige Frische, eine jugendliche und anregende Lebendigkeit mit einem spannenden Säurespiel überzeugen im Gaumen. Ein Wein, der viel Spaß macht!



VIGNA *Kastelaz*

GEWÜRZTRAMINER VIGNA „KASTELAZ“

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!

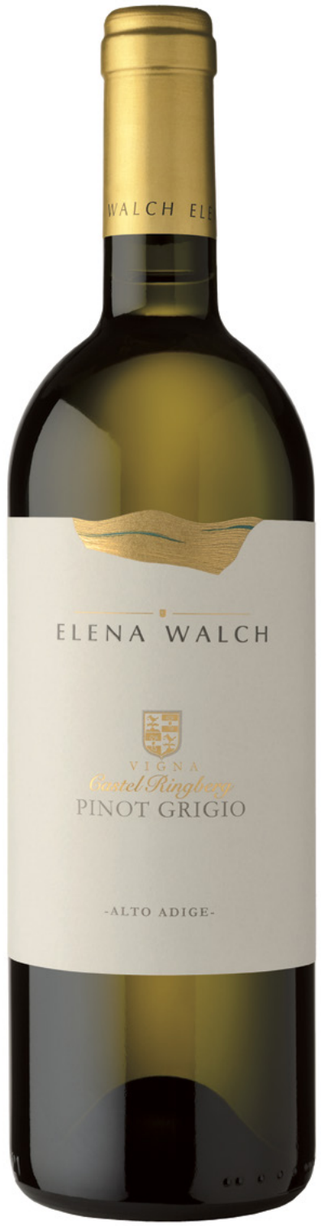


MERLOT RISERVA VIGNA „KASTELAZ“

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!



VIGNA
Castel Ringberg



PINOT GRIGIO
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Ein kräftiges, klares Strohgelb kennzeichnet den Pinot Grigio Vigna „Castel Ringberg“. Eine vielschichtige, komplexe Aromenvielfalt von Früchten, besonders von reifen Birnen, etwas Salbei und Lindenblüten sowie von würzigen Noten prägt das Bukett. Struktur und Eleganz, Kraft und Harmonie dominieren im Gaumen, verbunden mit cremiger Fülle und Dichte. Ein Pinot Grigio mit viel Charakter!



CHARDONNAY RISERVA
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Der Chardonnay Riserva Vigna „Castel Ringberg“ präsentiert sich mit einem frischen Goldgelb und mit einem von vielfältigen Aromen geprägten Bukett: dicht und komplex mit exotischen Früchten, darunter Papaya, würzig mit gerösteten Mandeln sowie mit einem Hauch von Löwenzahnhonig. Im Gaumen besticht der Wein durch ein einzigartiges Spiel von Frische und Kraft, eine elegante Struktur, eine saftige, mineralische Ader gepaart mit cremiger Fülle und harmonischer Ausgewogenheit sowie mit einem langen, erfrischenden Abgang.



SAUVIGNON
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Der Sauvignon Vigna „Castel Ringberg“ wartet mit hellem, elegantem Strohgelb mit leicht grünen Schattierungen auf. Das einladend dezente Bukett ist geprägt von eleganten florealen Noten mit Holunderblüten und Gebirgskräutern, einem Hauch von Stachelbeeren und alpiner Frische. Mit fruchtiger Fülle, eleganter Struktur und saftiger Mineralität, mit komplexem Potenzial und einmaliger Harmonie begeistert dieser Sauvignon im Gaumen.



RIESLING
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Der Riesling Vigna „Castel Ringberg“ präsentiert sich mit brillantem Strohgelb sowie mit fruchtigen Aromen von Pfirsichen, dezenten Noten von weißen Blüten, frischer Würze mit einem Hauch von weißem Pfeffer und typisch mineralischen Noten. Im Gaumen entfalten sich eine anregende Frische sowie ein rassiges Säurespiel vereint mit mineralischer Struktur, filigraner Eleganz und frischem Abgang.

VIGNA
Castel Ringberg

LAGREIN RISERVA
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Der Lagrein Riserva Vigna „Castel Ringberg“ lädt mit einem kräftigen Granatrot und mit einem fruchtig-frischen, vielschichtigen Bukett ein: Aromen von roten Beeren mit Preiselbeeren, Johannisbeeren und Kirschen verbinden sich mit zarten Tabaknoten und etwas Schokolade. Samtig-weiche Gerbstoffe, eine frische, würzige Fülle und Struktur, jugendliche Eleganz und viel Charme sowie eine anregende, mineralisch geprägte Länge überzeugen im Gaumen.



CABERNET SAUVIGNON
RISERVA
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Mit tiefdunklem Rubinrot wartet der Cabernet Sauvignon Riserva Vigna „Castel Ringberg“ auf. Das einladende Bukett ist geprägt von komplexen Fruchtaromen mit Waldbeeren, Brombeeren, Schwarzbeeren und Pflaumen sowie würzigen Noten mit Tabakblättern, Gewürznelken und etwas Bitterschokolade. Im Gaumen besticht der Wein durch kräftige, fruchtige Fülle, ausgeprägte Gerbstoffe, ein schönes Säurespiel, eine saftige Länge mit großem Potenzial und mit viel Biss und Power im Abgang.



Favorites



CHARDONNAY „CARDELLINO“

Der Chardonnay „Cardellino“ überzeugt mit kräftiger, strohgelber Farbe, mit einem komplexen Spiel von fruchtigen Aromen, Zitrus- und Orangenschalen, etwas Lindenblüten, mineralischer Fülle und einem würzigen Hauch von Tabak. Im Gaumen überrascht dieser Klassiker von Elena Walch mit spannender Frische und mineralischer Rasse, mit Eleganz und saftiger Länge: einladend, erfrischend und trinkfreudig.



BLAUBURGUNDER „LUDWIG“

Der Blauburgunder „Ludwig“ präsentiert sich mit einem frischen, kräftigen Rubinrot sowie mit eleganter Konzentration und Vielschichtigkeit. Frische Fruchtnoten mit Herzkirschen und roten Johannisbeeren sowie würzige Aromen mit etwas Pfeffer und eleganten Röstaromen bestimmen das Bukett. Im Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Kraft und Eleganz mit griffigen Gerbstoffen, einer fruchtig-filigranen Struktur und einem harmonischen Zusammenspiel zwischen dezenter Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.



BRONNER

Der Bronner Elena Walch besticht mit einem klaren, kräftigen Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase vereinen sich komplexe, intensive Aromen von Früchten wie Äpfel und reifen Birnen sowie weißem Pfirsich mit würzigen Kräuternoten und einem Hauch von Thymian. Im Gaumen wirkt der Wein jugendlich frisch, mineralisch und saftig mit belebendem Abgang.



GEWÜRZTRAMINER „CONCERTO GROSSO“

Ein Gewürztraminer, den man nicht so schnell vergisst. Von hellem, einladendem Goldgelb geprägt, besticht der „Concerto Grosso“ mit einem sympathischen Aromenspiel in der Nase: mit fruchtigen Noten mit kandierten Orangen und Zitrusfrüchten, mit Honig, Zimt und Gewürznelken. Im Gaumen überzeugt der Wein mit voller, cremiger Struktur, mit Würze und Länge. Ein Schmeichler und Verführer!



ROSÉ 20/26

Der Rosé 20/26 präsentiert sich mit einem hellen, lachsfarbenen Rosa, elegant und fruchtig-frisch mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren und einem Anklang von Zitrusfrüchten in der Nase. Im Gaumen ist der Wein offen und einladend trinkig mit saftiger Eleganz und Frische, sympathisch und gesellig und einem anregend jugendlichen Abgang.



CABERNET „ISTRICE“

Der Cabernet „Istrice“ besticht mit einem kräftig-intensiven Rubinrot und mit anregend-fruchtigen Aromen in der Nase, mit roten Waldbeeren und Herzkirschen sowie mit verführerischer Würze mit weißem Pfeffer und Schokolade. Im Gaumen überrascht der Wein mit erfrischender Fülle und Struktur, mit eleganten, präzisen Gerbstoffen und fruchtig-würziger Dichte sowie mit einem langen, saftigen Abgang.



KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE „PER SÉ“

Der Kalterersee Classico Superiore „per sé“ überzeugt mit einem frischen Rubinrot und mit einem elegant-fruchtigen Bukett von Weichselkirschen und Veilchennoten, weißem Pfeffer und etwas Bitterschokolade. Feingliedrige Gerbstoffe und eine frische Struktur prägen den Gaumen. Eine gelungene und innovative Kalterersee-Interpretation zwischen Tradition und Aufbruch – ein Wein, der „für sich selbst“ spricht!

Selezione



GEWÜRZTRAMINER

Der Gewürztraminer mit seinem typisch trockenen Südtiroler Charme und Charakter leuchtet intensiv strohgelb. Klassische Gewürztraminernoten spiegeln sich im Bukett intensiv aromatisch mit Noten von Rosenblättern, Blumen und Gewürzen. Finessenreich präsentiert sich der Wein am Gaumen, mit frischer Fülle, harmonischer Eleganz und lang anhaltendem Abgang.



PINOT BIANCO

Der Pinot Bianco präsentiert sich mit klarem, leuchtendem Strohgelb, mit fruchtigen Aromen, frischen Apfelnoten und einem Hauch von Kräutern im Bukett. Im Gaumen überrascht der Wein durch elegante, mineralische Fülle, lebendige Säure und frischen Abgang.



PINOT GRIGIO

Der Pinot Grigio besticht mit hellem Strohgelb sowie mit fruchtigen Noten von reifen Birnen, weißem Pfeffer und etwas Salbei in der Nase. Mineralisch-salzige Fülle, saftige Säure sowie ein anhaltender Abgang prägen den Gaumen.



EWA

Die Cuvée EWA (Elena WAlch) begegnet uns mit kräftigem Strohgelb und einem zarten, aromatisch geprägten Bukett mit floralen Noten, etwas Rosenblättern und würzigen Kräuternoten. Frische und jugendliche Leichtigkeit, geprägt durch ihre Cuvée, überzeugt der Wein im Gaumen mit eleganter und saftiger Struktur sowie durch einen anregenden Abgang.



MÜLLER THURGAU

Der Müller Thurgau überzeugt mit hellem Strohgelb, mit angenehmer Aromatik, dezenten Kräuteraromen, etwas Muskat sowie leichten Aprikosennoten. Angenehme Frische, jugendliche Säure und feingliedrige Struktur prägen den Gaumen.



SAUVIGNON

Der Sauvignon besticht mit sattem Strohgelb und einem aromatischen Bukett mit reifen Stachel- und Holunderbeeren sowie mit feinen Kräuternoten. Saftige Säure, elegante Struktur und ein einladender Abgang prägen den Gaumen.



CHARDONNAY

Der Chardonnay überzeugt mit brillantem Strohgelb und mit einem fruchtigen Bukett mit exotischen Noten, reifen Bananen und leicht floralen Aromen. Im Gaumen ist der Wein elegant und mild, mit interessantem Abgang.

Selezione

BLAUBURGUNDER

Der Blauburgunder präsentiert sich mit klarem, frischem Rubinrot. Ein fruchtiges Aromenspiel mit roten Beeren, Kirschen und Himbeeren sowie würzige Noten mit etwas weißem Pfeffer prägen die Nase. Im Gaumen überzeugt der Wein mit saftiger Struktur und einladender Frische, mit weichen, samtigen Gerbstoffen, dezenter Würze im Hintergrund sowie mit einem jugendlich-elegantem Abgang.





LAGREIN

Der Lagrein lädt mit intensiver und dichter, granatroter Farbe ein. Das vielschichtige Bukett besticht mit dezent würzigen Aromen, mit Kakao sowie mit Waldbeeren und Herzkirschen im Hintergrund. Eine markante Gerbstoffstruktur, geschmeidige Fülle, eine verspielt rustikale Eleganz und jugendliche Frische sowie ein saftiger, langer Abgang überzeugen im Gaumen.



SCHIAVA

Die Schiava (Rebsorte Vernatsch) präsentiert sich mit brillantem Rubinrot und mit intensiven Aromen in der Nase, die Kirsche erinnernd. Im Gaumen überzeugt der Wein durch seine elegante und harmonische Struktur, geprägt von äußerst feinen Tanninen sowie milder Säure mit frischem Abgang.



MERLOT

Ein frisches Granatrot prägt den Merlot Elena Walch. Intensiv und reintönig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Griffige Gerbstoffe, eine kernige Textur sowie Fülle und Eleganz füllen den Gaumen, wo der Wein durch Weichheit und Saftigkeit, durch Trinkgenuss und durch einen angenehm anregenden Abgang überzeugt.

ELENA WALCH

ELENAWALCH.COM | +39 0471 860172 | INFO@ELENAWALCH.IT
VIA ANDREAS HOFER 1 39040 TRAMIN | ALTO ADIGE - ITALIA