

ELENA WALCH

GRANDE CUVÉE "BEYOND THE CLOUDS" 2015

argentum bonum - SILBERSTOLLEN®



Wie aus einer Urkunde der Tiroler Grafen bei Meran aus dem Jahr 1237 hervorgeht, galt das Silber des Ridnauntals wohl als das Beste überhaupt. Kein anderer Ort kam daher für uns zur Reifung unserer weißen Spitzenweine in Frage. In einem abgeschiedenen Stollen des Bergwerks auf 2.000 m ü.d.M. dürfen sie langsam über Jahre hinweg in völliger Dunkelheit, bei konstanten 11° C und einer Luftfeuchtigkeit von 95% heranreifen. Unseren "Schätzen" wollen wir somit den letzten Schliff verleihen, sozusagen „versilbern“, bevor diese dann in der höchstmöglichen Qualität den Weg zu den

anspruchsvollsten Weinenthusiasten finden. Zusätzlich zu den bereits erwähnten Vorteilen für die Lagerung im Höhen-Stollen, dem höchstgelegenen Bergwerks Europas, ist auch der niedrige Luftdruck erwähnenswert, der den Reifungsprozess dieser Weine beeinflusst und ihnen eine jugendliche Frische verleiht. Die geschichtsträchtige Silbermine erwacht nicht zuletzt auch durch unser Projekt zu neuem Leben, und findet nun eine Verwendung, die sich die Grafen Tirols vor Jahrhunderten wohl niemals hätten träumen lassen. Jedes Jahr machen wir unseren geschätzten Kunden eine kleine, limitierte Flaschenanzahl dieser Weine zugänglich.

"Man öffnet die Flasche mit großer Ehrfurcht und nicht minder großen Erwartungen. Es handelt sich immerhin um einen gereiften Jahrgang, der allein viele Jahre an einem ganz besonderen Ort zubringen durfte. Die Frische und die Komplexität der Aromen sind überwältigend, als hätte die Essenz des mythischen Ortes den Wein durchdrungen. Mit 80% überwiegt deutlich der Chardonnay und dennoch zeigen sich auch die anderen Rebsorten der Cuvée. Im Glas entwickelt sich dieser komplexe Wein mit nach und nach neuen Akzenten. Darunter finden sich exotische Noten wie Ananas, Aprikose und Melone, die in ihrer Komplexität dem Wein Harmonie und Eleganz verleihen."

Elena Walch

REBSORTE

Das Beste unserer Rebsorten mit Hauptanteil Chardonnay

LAGE

Eine Auswahl der qualitativsten Weinbergspartellen des Jahrgangs: größtenteils kalkhaltige Böden, Etschschotter, durchzogen von härteren Gesteinen auf 350-500m.

VINIFIKATION

Die verschiedenen Rebsorten werden gleichzeitig gelesen, sobald der Chardonnay am Höhepunkt seiner physiologischen Reife ist. Die weiteren Traubensorten bringen zusätzliches Aroma und ideales Säureverhältnis mit. Die Besonderheit der Vinifikation ist das gemeinsame Abpressen und Vergären der Trauben in französischen Barriques. Nach der Gärung erfolgt 3 Monate lang eine wöchentliche Battonage.

FLASCHENREIFE

Nach 10-monatiger Reifung im Barrique lagert der Wein noch ca 7 Jahre auf der Flasche in einem stillgelegten Bergwerk im Ridnauntal auf 2.000m Höhe in völliger Abgeschlossenheit und absoluter Dunkelheit. Die Stollentemperatur von gleichmäßigen 11° Celsius, eine hohe Luftfeuchtigkeit von 95%, zusammen mit einem extrem niedrigen Druck beeinflussen den Reifeprozess dieses Weines und schenken ihm eine jugendliche Frische.

Bezeichnung: Südtirol Weiss DOC

Alkohol: 14,00% Vol

Restzucker: 0,7 g/L

Gesamtsäure: 5,00 g/L

