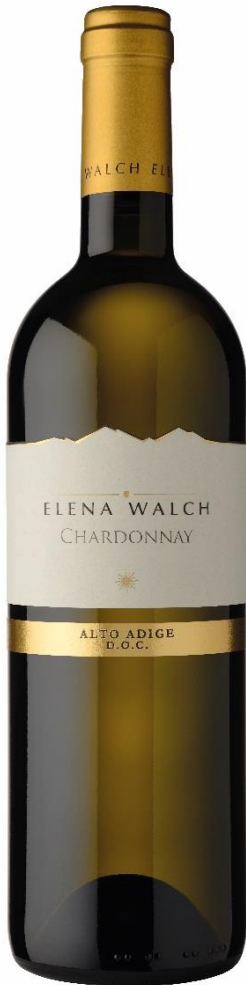

ELENA WALCH

Chardonnay 2018 Südtirol DOC



REBSORTE

100% Chardonnay

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Chardonnay wartet durch ein brillantes Strohgelb und einem fruchtigen Bukett mit exotischen Noten, Ananas sowie reifem Apfel und leicht florealen Aromen auf. Im Gaumen ist der Wein elegant und mild, mit interessantem Abgang.

TERROIR

Südöstlich ausgerichtete Weinberge auf Kalkböden. Ein Zusammenspiel aus Weinbergen in klassischen mittleren Höhen, sowie Höhenlagen bis auf 600m ü.d.M. im südlichen Teil Südtirols. Zur Gänze handverlesen.

LESE 2018

Das Weinjahr 2018 präsentiert sich als hervorragender Jahrgang mit einer ausgezeichneten Qualität. Die Vegetationsphase hatte nach einem langen Winter - mit dem Austrieb Mitte April - etwas später begonnen als in den letzten Jahren. Eine regnerische aber warme Phase bis zum Beginn der Blüte Ende Mai, konnte diese Verspätung jedoch wieder wettmachen. Die Lese begann schlussendlich bei schönstem Wetter Ende August - einige kühlere Wochen Mitte bis Ende August hatten den Lesebeginn nach den sehr heißen und trockenen Wochen im Juli um einige Tage hinausgeschoben. Es folgte ein goldener Herbst mit sonnigen und warmen Tagen und somit konnte für jede einzelne Sorte die ideale, phenolische Reife abgewartet werden. Bereits kühle Nächte waren, vor allem bei den Weißweinen, entscheidend dafür, dass Säure und Frische erhalten blieben. Ein großer Jahrgang in Südtirol!

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif und anregender Essensbegleiter zu mediterranen Gerichten, auch zu kräftigen Vorspeisen und gegrilltem Fisch.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 2,5 g/L

Alkohol: 13,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Gesamtsäure: 6,1 g/L

Flaschengröße: 0,75 l