
ELENA WALCH

Gewürztraminer 2018

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Gewürztraminer

VINIFIKATION

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Gewürztraminer mit seinem typisch trockenen Südtiroler Charme und Charakter leuchtet intensiv strohgelb, mit goldenen Reflexionen. 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.

TERROIR

Aus der Heimat des Gewürztraminers mit ihren lockeren Böden, geprägt vom hohen Kalkanteil, aber auch tiefgründigen Sandadern und porphyrischem Gestein. Warme Lagen mit guter Sonneneinstrahlung, begleitet von abendlicher kühler Bergluft, bringen charaktervolle und elegante Gewürztraminer größter Typizität hervor.

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 an einem warmen Sommerabend sowie ein herrlicher Begleiter zu würzigen Speisen, Selektion an kräftigem Käse und gegrilltem Fisch.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 14,00 % Vol.

Gesamtsäure: 5,4 g/L

Restzucker: 3,8 g/L

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 0,375 l