

# ELENA WALCH

## KERMESSE

**Jahrgang:** 2015

**Rebsorte:** Petit Verdot , Syrah, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon - zu gleichen Anteilen

**Vinifikation:**

Die verschiedenen Rebsorten werden zum selben Zeitpunkt gelesen und gemeinsam weiterverarbeitet. Einzig der Cabernet Sauvignon, der später reift, wird separat vergoren. Die Maischegärung im Stahltank dauert ca. 10 Tage, der Säureabbau erfolgt anschließend im Holzfass. Der Wein reift für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Lange Flaschenlagerung bevor der Wein in den Verkauf kommt.

**Degustation:**

Die Cuvée Kermesse besticht mit einem kräftigen, intensiven Purpurrot und mit einem intensiven, vielschichtigen Bukett: würzig mit leicht rauchigen Tabaknoten, etwas Pfeffer und Schokolade, fruchtig mit roten Beeren, Waldbeeren und getrockneten Feigen. Kraftvoll, elegant und harmonisch präsentiert sich der Wein im Gaumen, mit gut eingebundenen Gerbstoffen, zarten Röstaromen und würziger Fülle, mit viel Potenzial und langem Abgang. Ein Wein mit viel Finesse und Charakter.



**Bezeichnung:** Rotwein Italien

**Restzucker:** 2,7 g/L

**Alkohol:** 13,50% Vol

**Lagerfähigkeit:** 15 – 20 Jahre

**Gesamtsäure:** 5,1 g/L

**Flaschengröße:** 0,75 / 1,5 / 3 / 5 l

[www.elenawalch.com](http://www.elenawalch.com) [info@elenawalch.com](mailto:info@elenawalch.com)

Andreas Hoferstr.1 39040 Tramin