

ELENA WALCH

Cabernet „Istrice“ 2017 Südtirol DOC

Der Cabernet „Istrice“ war der erste Rotwein Elena Walchs. Damals aus einem überwiegenden Anteil an Cabernet Franc und nur etwas Cabernet Sauvignon bestehend, zeigte der Wein „seine Stacheln“, so wie die kleinen Igel im Park des Familienweingutes. Heute hat sich der prozentuelle Anteil des „Istrice“ genau umgedreht mit 90% Cabernet Sauvignon und rund 10% Cabernet Franc. Zeigt er auch weniger seine Stacheln, so hat er an Eleganz und Finesse dazugewonnen und ist weiterhin einer der Favoriten im Hause Walch.

„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.“

Tramin, März 2020

Elena Walch

VERLAUF DES JAHRGANGS 2017

Die Lese 2017 hat bei schönstem Wetter Ende August begonnen. Besonders die letzten Wochen des Sommers haben einen sehr guten Übergang zu einem klassischen Südtiroler Herbst mit warmen Tagen und kühlen Nächten eingeleitet. Nachdem der trockene Frühling und Sommer einige Turbulenzen mit Frost und Hagel mit sich brachten, konnten die Trauben dank eines langen Herbstes mit warmen Temperaturen ideale Reifegrade erreichen und dennoch eine wunderbare Frische beibehalten. Der geringe Ertrag hat die Konzentration der Trauben gefördert, was sich in der Qualität der Weine ausdrückt. Der 2017'er Jahrgang zeigt klassische Südtiroler Weine und weist auf die qualitätsorientierte Arbeit im Weinberg hin.

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von ca. 10 Tagen im Stahltank. Anschließend biologischer Säureabbau im Holzfass. Reifung in französischen Barriques für eine Dauer von 12 Monaten. Anschließend Füllung und lange Flaschenlagerung.

Alkohol: 13,50% Vol.
Gesamtsäure: 5,3 g/L
Restzucker: 2,9 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 8-10 Jahre
Flaschengröße: 0,75 / 0,375 / 1,5 l

