
ELENA WALCH

Bronner 2019

„Bronner“ ist der Name dieser pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Weißweinrebsorte. Hier wurde eine «Vitis Vinifera» mit der resistenten, asiatischen Sorte «Vitis Amurensis» gekreuzt - eine Kreuzung aus Merzling (wiederum eine Kreuzung aus Riesling x Grauburgunder) mit Zarya severa und Saint Laurent. Dank ihrer Resistenz gegen Pilzkrankheiten kann die Anzahl der Eingriffe im Weingarten auf ein Minimum reduziert werden. Der Bronner besticht nicht nur durch seinen wunderbaren Trinkfluss mit mineralischer Aromatik an Weissburgunder und Sauvignon erinnernd, sondern unterstützt auch Elena Walchs Engagement im nachhaltigen Weinbau.

„Der Bronner Elena Walch besticht mit einem klaren, kräftigen Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase vereinen sich komplexe, intensive Aromen von Früchten wie Äpfel und reifen Birnen sowie weißem Pfirsich mit würzigen Kräuternoten und einem Hauch von Thymian. Im Gaumen wirkt der Wein jugendlich frisch, mineralisch und saftig mit belebendem Abgang.“

Tramin, März 2019



VERLAUF DES JAHRGANGS 2019

Das Weinjahr 2019 präsentiert sich als klassischer Südtiroler Jahrgang mit solider guter Qualität, wengleich auch kleinerer Lese. Bezeichnend waren die diesjährigen Unterschiede hinsichtlich des Lesedatums und der Erntemenge zwischen Rebbergen in unterschiedlichen Höhenlagen. Nach einem zunächst warmen Frühling, gefolgt von einem kühleren April-Mai mit verzögertem Anstieg der hohen Temperaturen im Sommer konnte der Beginn der Lese auf die zweite Septemberwoche gelegt werden. Diese für Südtirol klassischen - mittlerweile historischen - Lesedaten rund zwei Wochen später als in 2018 ermöglichen den Trauben von dem gepriesenen „goldenen Südtiroler Herbst“ mit warmen Tagen und bereits kühlen Nächten zu profitieren. Besonders die Rebberge in höheren Lagen, in welchen die Maturität später erlangt wird, konnten von allerbesten Wetterbedingungen im Spätherbst einen Nutzen ziehen.

VINIFIKATION

Nach der Lese wurden die Beeren schonend gepresst und der Most statisch geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C. Danach bleibt der junge Wein sechs Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe liegen.

Alkohol: 12,50% Vol.
Gesamtsäure: 6,3 g/L
Restzucker: 4,9 g/L

Bezeichnung: IGT Mitterberg DOC
Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l

