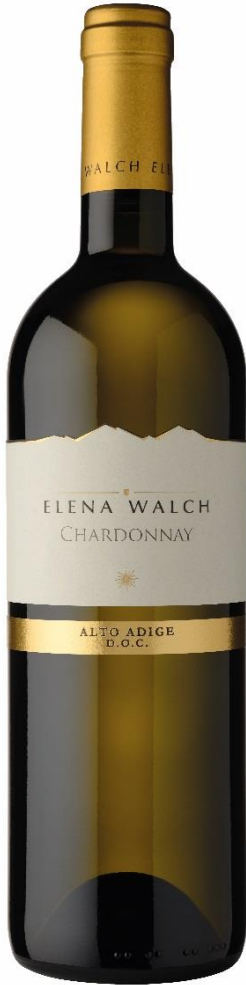


---

# ELENA WALCH

## Chardonnay 2020 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 2020

Der Frühling 2020 hat mit seinem wunderschönen Wetter und warmen Temperaturen, mit Frühlingsblumen im Garten und dicker Neuschnee-Decke auf den Bergen zur relativ frühen Entwicklung der Reben geführt, welche sich mit den kühleren Temperaturen im Juni wieder eingependelt hat. Nach einem warmen Hochsommer hat die Lese in den ersten Septembertagen begonnen. Der Herbst war von warmen Tagen und kühlen Nächten aber auch einigen Wetterkapriolen geprägt, wobei sich hier die sorgsame Bearbeitung der Weinberge im Frühsommer bemerkbar machte. Der 2020'er Jahrgang hat zu Weinen großer Südtiroler Typizität geführt: Die jungen Weißweine zeichnen sich mit frischer Lebendigkeit und klarem aromatischen Ausdruck aus, die Rotweine zeigen sehr gute Struktur und geradlinige, feine Frucht.

### SPEISEEMPFEHLUNG

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

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 13,50 % Vol.

Gesamtsäure: 6,4 g/L

Restzucker: 1,7 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l