
ELENA WALCH

Chardonnay „Cardellino“ 2019 Südtirol DOC

Der Chardonnay „Cardellino“ war der erste Wein Elena Walchs und ist auch heute noch der wohl beliebteste Wein des Weingutes. Einer alten Erzählung nach baut der Stieglitz - der „Cardellino“ - sein Nest nur in Chardonnay Rebstöcke, während er in anderen Rebsorten nicht nistet. Diesem treuen Vögelchen hat Elena Walch somit ihr Debüt, einen eleganten und charaktvollen Chardonnay gewidmet, welcher mit Mineralität, Frische, gepaart mit Geschmeidigkeit und ausgezeichneter Struktur viele Liebhaber gewonnen hat. Längst ist der Chardonnay „Cardellino“ zu einem Klassiker Südtirols geworden und auch weiterhin der beliebteste Wein am Tisch der Familie Walch. Ein Wein, dem man treu bleibt, wie auch der Cardellino seinem Chardonnay.

Der Chardonnay „Cardellino“ überzeugt mit kräftiger, strohgelber Farbe, mit einem komplexen Spiel von fruchtigen Aromen, Zitrus- und Orangenschalen, etwas Lindenblüten, mineralischer Fülle und einem würzigen Hauch von Tabak. Im Gaumen überrascht dieser Klassiker von Elena Walch mit spannender Frische und mineralischer Rasse, mit Eleganz und saftiger Länge: einladend, erfrischend und trinkfreudig.

Tramin, März 2020



VERLAUF DES JAHRGANGS 2019

Das Weinjahr 2019 präsentiert sich als klassischer Südtiroler Jahrgang mit solider guter Qualität, wenngleich 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

Sanftes Pressen, statische Klärung, Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C, langer Hefekontakt nach der Gärung. Ein Teil des Mostes (ca. 15%) wird im Barrrique aus französischer Eiche vergoren und reift hier sechs Monate heran. Im Frühjahr erfolgt die Assemblage.

Alkohol: 13,50% Vol.
Gesamtsäure: 7,2 g/L
Restzucker: 0,9 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre
Flaschengröße: 0,75 / 1,5l

