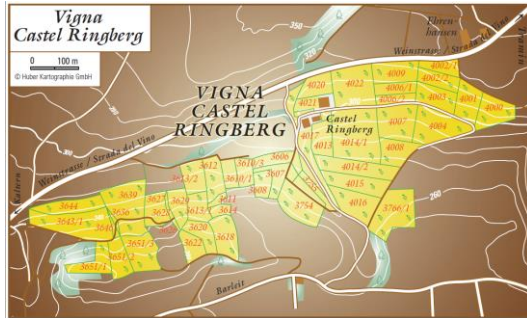


Chardonnay Riserva Vigna "Castel Ringberg" 2018



Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg“ thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg“ befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-

Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

„Der Chardonnay Riserva Vigna „Castel Ringberg“ präsentiert sich mit einem frischen Goldgelb und mit einem vielfältigen Aromen geprägten Bukett: dicht und komplex mit exotischen Früchten, darunter Papaya, würzig mit gerösteten Mandeln sowie mit einem Hauch von Löwenzahnhonig. Im Gaumen besticht der Wein durch ein einzigartiges Spiel von Frische und Kraft, eine elegante Struktur, eine saftige, mineralische Ader gepaart mit cremiger Fülle und harmonischer Ausgewogenheit sowie mit einem langen, erfrischenden Abgang.“

Tramin, Oktober 2020

LESE 2018

Das Weinjahr 2018 präsentiert sich als hervorragender Jahrgang mit einer ausgezeichneten Qualität. Die Vegetationsphase hatte nach einem langen Winter - mit dem Austrieb Mitte April - etwas später begonnen als in den letzten Jahren. Eine regnerische aber warme Phase bis zum Beginn der Blüte Ende Mai, konnte diese Verspätung jedoch wieder wettmachen. Die Lese begann schlussendlich bei schönstem Wetter Ende August - einige kühlere Wochen Mitte bis Ende August hatten den Lesebeginn nach den sehr heißen und trockenen Wochen im Juli um einige Tage hinausgeschoben. Es folgte ein goldener Herbst mit sonnigen und warmen Tagen und somit konnte für jede einzelne Sorte die ideale, phenolische Reife abgewartet werden. Bereits kühle Nächte waren, vor allem bei den Weißweinen, entscheidend dafür, dass Säure und Frische erhalten blieben. Ein großer Jahrgang in Südtirol!

VINIFIKATION

Späte Lese, sanftes Pressen und statische Klärung. Die Vergärung erfolgt zur Gänze in Barriques aus Allier. Ist der Gärprozess beendet, wird der Hefesatz 3 Monate lang 1-mal wöchentlich der Battonage unterzogen. Der Wein reift für 10 Monate im Barrique auf der Feinhefe. Es folgt eine längere Flaschenlagerung. Erst zwei Jahre nach der Lese kommt der Wein in den Verkauf.

Rebsorte: 100% Chardonnay

Alkohol: 13,50% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,1 g/L

Gesamtsäure: 6,6 g/L

Lagerfähigkeit: 10-12 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektiert

