

ELENA WALCH

Gewürztraminer "Concerto Grosso" 2019 Südtirol DOC

„Königin des Gewürztraminers“ wurde Elena Walch von Weinkritikern betitelt und hat mit dem Concerto Grosso bewiesen, einen weiteren großen Wein aus der Heimat des Gewürztraminers hervorzubringen. Seit der Gründung ihres Weingutes in Tramin hat sich Elena Walch auf die autochthone Rebsorte fokussiert und den Namen seines Ursprungs Tramin in die Welt hinausgetragen. Mit großer Hingebung widmet sich Elena Walch der Erkundung der unterschiedlichen Böden und Mikroklimas und deren Ausdruck in einer der edelsten Rebsorten der Welt: dem Gewürztraminer in all seinen Facetten. Seinen Namen erhielt der Concerto Grosso von der gleichnamigen Konzertform barocker Musik in Italien, welche auch den „barocken“ Stil dieses Weins widerspiegelt. Seit seinem ersten Jahrgang in 2015 ist der Concerto Grosso, das „große Konzert“, ein Eloge auf die Heimat des Gewürztraminers.

Ein Gewürztraminer, den man nicht so schnell vergisst. Von hellem, einladendem Goldgelb geprägt, besticht der „Concerto Grosso“ mit einem sympathischen Aromenspiel in der Nase: mit fruchtigen Noten mit kandierten Orangen und Zitrusfrüchten, mit Honig, Zimt und Gewürznelken. Im Gaumen überzeugt der Wein mit voller, cremiger Struktur, mit Würze und Länge. Ein Schmeichler und Verführer!

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

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

Alkohol: 15,00% Vol.
Gesamtsäure: 5,8 g/L
Restzucker: 7,5 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 2-5 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l

