
ELENA WALCH

“EWA” 2020



REBSORTEN

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

VINIFIKATION

Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt voneinander angebaut und im Frühjahr entsteht das Cuvée. Die Trauben werden sanft gepresst, wobei nur beim Gewürztraminer vor dem Abpressen ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden erfolgt. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Die Cuvée EWA (Elena Walch) begegnet uns mit kräftigem Strohgelb und einem zarten, aromatisch geprägten Bukett mit florealen Noten, etwas Rosenblättern und würzigen Kräuternoten. Mit Frische und jugendlicher Leichtigkeit, geprägt durch sein Cuvée, überzeugt er im Gaumen mit eleganter und saftiger Struktur sowie durch einen anregenden Abgang.

TERROIR

Kalkböden auf mittlerer Höhe, auf welchen die Trauben vom mediterranen Klima mit warmen Sommertagen und den kühlen Nächten der Bergluft profitieren können.

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

Ein eleganter Aperitif-Wein und Begleiter zu leicht gewürzten Speisen.

Bezeichnung: Vino Bianco d'Italia

Restzucker: 4,7 g/L

Alkohol: 13,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Gesamtsäure: 5,9 g/L

Flaschengröße: 0,75 l