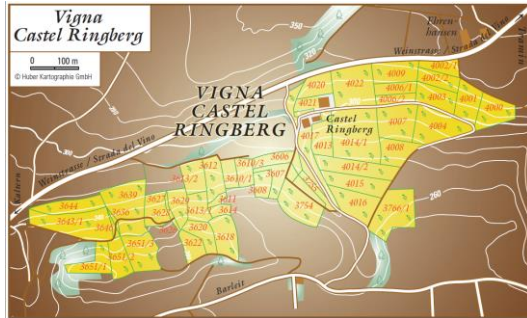


ELENA WALCH

Pinot Grigio Vigna "Castel Ringberg" 2019



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.

„Ein kräftiges, klares Strohgelb kennzeichnet den Pinot Grigio Vigna „Castel Ringberg“. Eine vielschichtige, komplexe Aromenvielfalt von Früchten, besonders von reifen Birnen, etwas Salbei und Lindenblüten sowie von würzigen Noten prägt das Bukett. Struktur und Eleganz, Kraft und Harmonie dominieren im Gaumen, verbunden mit cremiger Fülle und Dichte. Ein Pinot Grigio mit viel Charakter!“

Elena Walch

LESE 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. Ein Teil vergärt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C. Knapp 15% des Mostes wird in Barriques aus französischer Eiche aus Allier vergoren mit anschließendem biologischem Säureabbau. Im Frühjahr erfolgt das Cuvée.

Rebsorte: 100% Pinot Grigio	Alkohol: 13,50% Vol	Bezeichnung: Südtirol DOC
Restzucker: 2,4 g/L	Gesamtsäure: 5,6 g/L	Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l	Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert	

