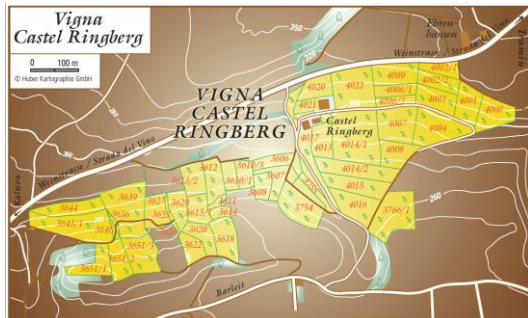


ELENA WALCH

Sauvignon 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.

„Der Sauvignon Vigna „Castel Ringberg“ wartet mit hellem, elegantem Strohgelb mit leicht grünen Schattierungen auf. Das einladend dezente Bukett ist geprägt von eleganten florealen Noten mit Holunderblüten und Gebirgskräutern, einem Hauch von Stachelbeeren und alpiner Frische. Mit fruchtiger Fülle, eleganter Struktur und saftiger Mineralität, mit komplexem Potenzial und einmaliger Harmonie begeistert dieser Sauvignon im Gaumen.“

Tramin, April 2020



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

Die Klärung erfolgt statisch durch Kühlung des Mostes. Ein Teil vergärt bei kontrollierter Temperatur von ca. 18° C und hat bis zum frühjährlichen Abzug langen Hefekontakt. Der restliche Teil von 15% vergärt im Barrique. Assemblage kurz vor der Füllung im Frühjahr.

Rebsorte: 100% Sauvignon

Alkohol: 13,50% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 2,3 g/L

Gesamtsäure: 7,8 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

