

# ELENA WALCH

## Blauburgunder „Ludwig“ 2018 Südtirol DOC

Die lange Geschichte des Blauburgunders in Südtirol hat die Entwicklung der Weinregion begleitet. Elena Walchs Blauburgunder „Ludwig“ ist mit dem Jahrgang 2001 entstanden, aus Trauben alter Reben in kühleren Lagen, ein Teil davon sogar noch als Pergel angelegt. Die kleine Produktion von 10.000 Flaschen weist auf die strenge Selektion der Parzellen hin, um einen klassischen, komplexen Burgunder höchster Qualität zu erzeugen. Die vielen nationalen und internationalen Prämierungen des Pinot Noir „Ludwig“, darunter die Höchstauszeichnung des 12. und 19. Italienischen Blauburgunderwettbewerbs in 2013 und in 2020, bestätigen den großen Einsatz der Winzerin für die edle Rebsorte.

*„Der Blauburgunder „Ludwig“ präsentiert sich mit einem frischen, kräftigen Rubinrot sowie mit eleganter Konzentration und Vielschichtigkeit. Frische Fruchtnoten mit Herzkirschen und roten Johannisbeeren sowie würzige Aromen mit etwas Pfeffer und eleganten Röstaromen bestimmen das Bukett. Im Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Kraft und Eleganz mit griffigen Gerbstoffen, einer fruchtig-filigranen Struktur und einem harmonischen Zusammenspiel zwischen dezenter Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.“*

Tramin, Jänner 2021



### VERLAUF DES JAHRGANGS 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



Maischegärung von 10 Tagen im Stahltank und teils im Holzgebäude. Anschließender Säureabbau im Holzfass. Reifung in Barriquefässern aus französischer Eiche für eine Dauer von 13 Monaten. Ein hochmoderner Gärkeller ermöglicht seit 2015 eine höchst schonende Verarbeitung der Trauben mit Ganzbeerenverarbeitung und auch der Verarbeitung ganzer Trauben unter Nutzung der Schwerkraft. Die sensible Abbeermaschine und

die sanfte Beförderung der Trauben mittels eines „cuvons“, einem Behälter auf Schienen, erweisen sich äußerst schonend für die Trauben und bewahren deren hohe Qualität. Der State-of-the-Art Bau ist in dieser Konzeption sicherlich einzigartig in Südtirol und gehört wohl zu den modernsten Gärkellern Italiens, zur Produktion großer Rotweine *d'excellence*.

Alkohol: 13,50% Vol.

Gesamtsäure: 6,1 g/L

Restzucker: 1,2 g/L

Rebsorte: 100% Blauburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 15-18 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

