

ELENA WALCH

Pinot Bianco “Kristallberg” 2019 Südtirol DOC

Seit dem Jahrgang 2015 bereichert der Pinot Bianco „Kristallberg“ das Sortiment. Es ist Elena Walchs Anliegen, für jede Rebsorte ihr ideales Terroir zu finden, um sortenbedingt optimale Bedingungen zur Produktion facettenreicher Weine zu ermöglichen. Daher ist es besonders wertvoll, wie auch selten, in einem einzigen Familienweingut Weinberge in solch unterschiedlichen Lagen, Höhenmetern und Himmelsausrichtungen zu besitzen. Es ermöglicht, auf jeden Wein und seine Persönlichkeit einzugehen. Gerade auch der Klimawandel bringt Herausforderungen mit sich und fordert von Winzern, dem einen Schritt voraus zu sein. Diesen Wandel spiegelt auch unsere Produktion von Weißburgunder wider. Um eine frische Stilistik des Weißburgunders auch in Zukunft zu garantieren, wurde vor einigen Jahren ein Weinberg auf 600m Höhe auf einer kleinen Bergterrasse zwischen Tramin und Kaltern gekauft, einige weitere Lagen in derselben Höhe sind später hinzugekommen. Mit dem Pinot Bianco „Kristallberg“ wurde ein neuer Wein aus Höhenlagen geschaffen, welcher die vertikale, komplexe und mineralische Typizität des Weißburgunders perfekt in den Vordergrund zu stellen vermag.

„Der Pinot Bianco „Kristallberg“ zeigt sich facettenreich mit großer Mineralität. Er besticht mit klarem, frischem Strohgelb sowie einem Bukett mit fruchtigen Aromen von frischen Birnen und weißen Steinfrüchten, würzigen Noten mit grünen Walnüssen und leicht rauchigen und mineralischen Aromen im Hintergrund. Eleganz und saftige Frische, eine jugendliche und anregende Lebendigkeit mit einem spannenden Säurespiel überzeugen im Gaumen. Ein Wein, der viel Spaß macht.“

Tramin, Oktober 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

Sanftes Pressen, statische Klärung, Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C. 15% des Mostes wird in Barriques aus französischer Eiche vergoren und reift hier 5 Monate heran. Im Frühjahr erfolgt die Assemblage.

Alkohol: 13,50% Vol.
Gesamtsäure: 7,5 g/L
Restzucker: 2,1 g/L
Rebsorte: 100% Weißburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 3-6 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l
Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

