

Sauvignon Blanc Castel Ringberg

Alto Adige DOC, Elena Walch, Südtirol

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	floral, exotisch, rassig, Trinkfluss
Alkohol:	13,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Nudelgerichten, zu Meeresfischen, Krustentieren und Muscheln
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 16 99

Charakteristika

Kräftiges Gelb, feine Duftnoten von Banane und Pfirsich, blumiger Charakter mit Holundernoten, etwas rauchige Töne, salzig-mineralischer Körper mit eleganter, würziger Struktur, gut eingebundener Säure und kräftigem Abgang.

Klima/Terroir

Castel Ringberg ist die wichtigste Weinlage von Elena Walch. Sie befindet sich auf rund 300 m Meereshöhe über dem Kalterer See. Das Klima gilt hier als besonders mild. Auf den eher kargen, kalkhaltigen Böden entstehen Weine von außergewöhnlicher Authentizität.

Ausbau

Die Klärung des Mosts erfolgt statisch durch Kühlung des Mosts. Der Großteil wird bei kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren und hat bis Abzug im Frühjahr langen Hefekontakt. Der restliche Teil (ca. 15%) wird Barrique vergoren. Die Assemblage wird im Frühjahr durchgeführt.

Das Weingut

Elena Walch, von Beruf Architektin, widmet sich seit 1985 ausschließlich und mit großem Einsatz den eigenen Weinbergen. „Guter Wein wächst nicht von selbst!“ sagt Elena Walch, wenn man mit ihr über Qualität spricht. So hat die Quereinsteigerin die beiden Südtiroler Cru-Lagen Castel Ringberg und Kastelaz, beide im Alleinbesitz der Familie Walch, kompromisslos umgekrempelt. Stück für Stück musste die mit Vernatsch bepflanzte Pergola den modernen Guyot-Anlagen mit Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet und Merlot weichen. Geringe Erträge, gesundes Lesegut und schonender Ausbau mit äußerst gezieltem Einsatz von Holz erbringen geschliffene, fruchtige und elegante Weißweine mit feiner Sortenstilistik, sowie gehaltvolle und harmonische Rotweine, reinste „Tiger auf Samtpfoten“.

ELENA WALCH

