

Gewürztraminer

Alto Adige DOC, Elena Walch, Südtirol

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Gewürztraminer
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	klassisch, würzig, finessenreich
Alkohol:	13,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Als Aperitif, kräftigen Vorspeisen und gegrilltem Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 19 62

Charakteristika

Feines, klares Goldgelb, elegant und würzig mit Muskattönen und zarten floralen Duftnoten von Rosenblättern, frisch, weich und vollmundig mit schöner Fülle und trockenem Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in Tramin und Kaltern. Diese Gebiete zeichnen sich durch mildes bzw. auf der Alpensüdseite sehr mediterranes Klima aus. Ca. 1800 Sonnenstunden jährlich und Höchsttemperaturen von bis zu 30°C bieten perfekte Bedingungen für den Weinbau.

Ausbau

Direkt nach der Lese werden die Trauben sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen geklärt und anschließend im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift anschließend einige Monate im Stahltank auf der Feinhefe.

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 Sortenstilk, sowie gehaltvolle und harmonische Rotweine, reinste „Tiger auf Samtpfoten“.

ELENA WALCH

