

Cardellino Chardonnay

Alto Adige DOC, Elena Walch, Südtirol

| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | exotisch, komplex, Fülle und Länge |
| Alkohol: | 13,5 vol.% |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | zu weißem Fleisch, Räucherlachs und feinen Pilzgerichten |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 17 31 |

Charakteristik

Intensiv gelbe Farbe, dezente Vanilletöne, getragen von einer schönen Chardonnay-Frucht, kernig im Mund, sehr präzise Struktur mit angenehmer Säure.

Klima/Terroir

Die Reben wachsen 400m über dem Meeresspiegel, in Hanglage mit hoher Pflanzdichte und auf vorwiegend lockerem, kalkhaltigem Lehmboden mit tiefgründigen Sandadern interglazialen Ursprungs.

Ausbau

Sanftes Pressen mit anschließender statischer Klärung. Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C. Langer Hefekontakt nach der Gärung. Fünfmonatiger Teilausbau (ca. 15%) im französischen Barrique.

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

