

Lagrein

Alto Adige DOC, Elena Walch, Südtirol

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Lagrein |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | intensiv, würzig, geschmeidig |
| Alkohol: | 13 vol.% |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | zu kräftigen Speisen, wie Wildgerichte, dunklem Fleisch und pikantem Käse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 18 33 |

Charakteristika

Dunkles Rubinrot, leichter Duft von Veilchen und intensive Aromen, die an dunkle Waldbeeren erinnern, im Geschmack gehaltvoll und geschmeidig, mit weichen Gerbstoffen.

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

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Im Anschluss wird der Biologische Säureabbau durchgeführt und der Jungwein in großen Holzfässern zur Reifung eingelagert.

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

