

ELENA WALCH

Gewürztraminer 2023

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Gewürztraminer

VINIFIKATION

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Gewürztraminer mit seinem typisch trockenen Südtiroler Charme und Charakter leuchtet intensiv strohgelb, mit goldenen Reflexionen. Klassische Gewürztraminernoten spiegeln sich im Bukett, intensiv aromatisch mit Noten von Rosenblättern, Blumen und Gewürzen. Finessenreich präsentiert sich der Wein am Gaumen, mit frischer Fülle, harmonischer Eleganz und langanhaltendem Abgang.

TERROIR

Aus der Heimat des Gewürztraminers mit ihren lockeren Böden, geprägt vom hohen Kalkanteil, aber auch tiefgründigen Sandadern und porphyrischem Gestein. Warme Lagen mit guter Sonneneinstrahlung, begleitet von abendlicher kühler Bergluft, bringen charaktervolle und elegante Gewürztraminer größter Typizität hervor.

LESE 2023

Wir freuen uns über einen interessanten Jahrgang 2023! Der goldene Südtiroler Herbst hat nach einem herausfordernden Vegetationsjahr mit abwechselnd warmen und kühlen, nassen Perioden bei bestem Wetter eine sehr schöne und fast durchgehend stabile Lese begleitet. Auch die präzise Arbeit im Weinberg zeigte ihre Erfolge. Die Trauben konnten nach einem hochsommerlichen Juni und Juli, gefolgt von hohen Niederschlagsmengen Anfang August noch wochenlang bei schönstem Herbstwetter heranreifen und von den optimalen Bedingungen mit viel Sonne profitieren. Die Lese hat schließlich zu „historischen“ Daten Anfang September bei idealer Wetterlage begonnen und wurde erst gegen Ende von unbeständigen Tagen abgelöst. Warme Tagtemperaturen und kühle Nächte ließen die Trauben eine optimale Reife mit ausgeglichenen Säurewerten, klarer Frucht und guter Struktur erlangen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif an einem warmen Sommerabend sowie ein herrlicher Begleiter zu würzigen Speisen, Selektion an kräftigem Käse und gegrilltem Fisch, passend zu Pastete und Gänseleber.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 3,1 g/L

Alkohol: 14,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Gesamtsäure: 5,3 g/L

Flaschengröße: 0,75 / 0,375 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen