

Bronner 2023

IGT Mitterberg

„Bronner“ ist der Name dieser pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Weißweinrebsorte. Hier wurde eine «Vitis Vinifera» mit der resistenten, asiatischen Sorte «Vitis Amurensis» gekreuzt - eine Kreuzung aus Merzling (wiederum eine Kreuzung aus Riesling x Grauburgunder) mit Zarya severa und Saint Laurent. Dank ihrer Resistenz gegen Pilzkrankheiten kann die Anzahl der Eingriffe im Weingarten auf ein Minimum reduziert werden. Der Bronner besticht nicht nur durch seinen wunderbaren Trinkfluss mit mineralischer Aromatik an Weissburgunder und Sauvignon erinnernd, sondern unterstützt auch Elena Walchs Engagement im nachhaltigen Weinbau.

„Der Bronner Elena Walch besticht mit einem klaren, kräftigen Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase vereinen sich komplexe, intensive Aromen von Früchten wie Apfel und reifen Birnen sowie weißem Pfirsich mit würzigen Kräuternoten und einem Hauch von Thymian. Im Gaumen wirkt der Wein jugendlich frisch, mineralisch und saftig mit belebendem Abgang.“



VERLAUF DES JAHRGANGS 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.

VINIFIKATION

Nach der Lese wurden die Beeren schonend gepresst und der Most statisch geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C. Danach bleibt der junge Wein sechs Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe liegen.

Alkohol: 13,00% Vol.

Gesamtsäure: 6,0 g/L

Restzucker: 3,0 g/L

Rebsorte: 100% Bronner

Bezeichnung: IGT Mitterberg DOC

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

