

Sauvignon Vigna „Castel Ringberg“ 2022

Südtirol DOC



Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg“ thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg“ befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-

Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

„Der Sauvignon Vigna „Castel Ringberg“ wartet mit hellem, elegantem Strohgelb mit leicht grünen Schattierungen auf. Das einladend dezente Bukett ist geprägt von eleganten florealen Noten mit Holunderblüten und Gebirgskräutern, einem Hauch von Stachelbeeren und alpiner Frische. Mit fruchtiger Fülle, eleganter Struktur und saftiger Mineralität, mit komplexem Potenzial und einmaliger Harmonie begeistert dieser Sauvignon im Gaumen.“

Elena Walch

LESE 2022

Ein hervorragender Jahrgang 2022 erwartet Sie! Dank des warmen, stabilen Sommers haben Trauben allerbesten Gesundheit und mit ausbalancierten Werten unseren Keller erreicht. Das Weinjahr 2022 hat mit einem warmen Frühling begonnen, was zu einem frühzeitigen Beginn der Blüte geführt hat. Der darauffolgende Sommer war beständig trocken und warm bzw. im Hochsommer heiß. Die Trockenheit hat zu keinen Problemen geführt, nicht auch zuletzt dank unserer Bewässerungssysteme und Meteostationen im Weinberg. Die warmen Sommermonate haben zu höchst gesunden Trauben von sehr guter Qualität und Reife geführt. Die Säurewerte waren jahgangsbedingt etwas niedriger, aber gut ausgewogen und wurden durch gezielte Laubarbeit im Sommer, sowie eine etwas frühere Lese unterstützt. Ende August wurden die ersten Trauben gelesen – wie immer vollständig von Hand. Insgesamt zeigen sich die Weine komplex, mit großer Struktur und sehr guter Frucht.

VINIFIKATION

Die Klärung erfolgt statisch durch Kühlung des Mostes. Ein Teil vergärt bei kontrollierter Temperatur von ca. 18° C und hat bis zum frühjährlichen Abzug langen Hefekontakt. Der restliche Teil von 15% vergärt im Barrique. Assemblage kurz vor der Füllung im Frühjahr.

Rebsorte: 100% Sauvignon

Alkohol: 13,50% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 0,6 g/L

Gesamtsäure: 6,6 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

