

Cabernet „Istrice“ 2022

Südtirol DOC

Der Cabernet „Istrice“ war der erste Rotwein Elena Walchs. Damals aus einem überwiegenden Anteil an Cabernet Franc und nur etwas Cabernet Sauvignon bestehend, zeigte der Wein „seine Stacheln“, so wie die kleinen Igel im Park des Familienweingutes. Heute hat sich der prozentuelle Anteil des „Istrice“ genau umgedreht mit 90% Cabernet Sauvignon und rund 10% Cabernet Franc. Zeigt er auch weniger seine Stacheln, so hat er an Eleganz und Finesse dazugewonnen und ist weiterhin einer der Favoriten im Hause Walch.

„Der Cabernet „Istrice“ besticht mit einem kräftig-intensiven Rubinrot und mit anregend-fruchtigen Aromen in der Nase, mit roten Waldbeeren und Herzkirschen sowie mit verführerischer Würze mit weißem Pfeffer und Schokolade. Im Gaumen überrascht der Wein mit erfrischender Fülle und Struktur, mit eleganten, präzisen Gerbstoffen und fruchtig-würziger Dichte sowie mit einem langen, saftigen Abgang.“



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 jahrgangsbedingt 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

Traditionelle Maischegärung von ca. 10 Tagen im Stahltank. Anschließend biologischer Säureabbau im Holzfass. Reifung in französischen Barriques für eine Dauer von 12 Monaten. Anschließend Füllung und lange Flaschenlagerung.

Alkohol: 14,50% Vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/L

Restzucker: 2,7 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 8-10 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 0,375 / 1,5 l

