

## Pinot Grigio 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.

*„Ein kräftiges, klares Strohgelb kennzeichnet den Pinot Grigio Vigna „Castel Ringberg“. Eine vielschichtige, komplexe Aromenvielfalt von Früchten, besonders von reifen Birnen, etwas Salbei und Lindenblüten sowie von würzigen Noten prägt das Bukett. Struktur und Eleganz, Kraft und Harmonie dominieren im Gaumen, verbunden mit cremiger Fülle und Dichte. Ein Pinot Grigio mit viel Charakter!“*

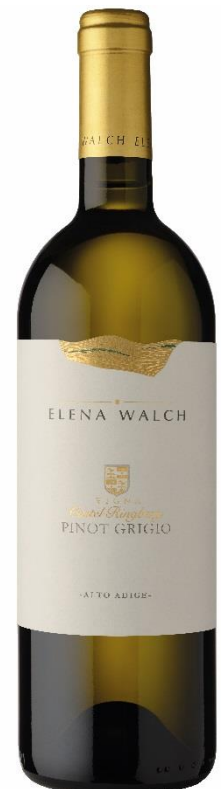
*Elena Walch*

#### 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

Sanftes Pressen, statische Klärung. Ein Teil vergärt imahltank bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C. Knapp 20% des Mostes wird in großen Holzfässern und Barriques aus französischer Eiche aus Allier vergoren mit anschließendem biologischem Säureabbau. Im Frühjahr erfolgt das Cuvée.



Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Alkohol: 13,50% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,1 g/L

Gesamtsäure: 5,5 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert