

Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“ 2020

Südtirol DOC



Die Vigna „Kastelaz“ ist eine einzigartige Steillage direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und zählt zu den exklusiven Südlagen Südtirols. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Aufgrund seiner extremen Neigung bis zu 63 Grad ist die Vigna „Kastelaz“ aufwendig in engen Terrassen angelegt. Außerdem ist sie gänzlich nach Süden ausgerichtet – eine Seltenheit in Südtirol. Kastelaz ist ein Seitenfächer postglazialen Ursprungs und besteht aus einem

schichtenförmigen Aufbau lockerer Kalkböden, durchzogen von Sand und hartem Gestein wie Granit und Porphy. Auch die mikroklimatischen Bedingungen der Vigna „Kastelaz“ sind kontrastreich: So können die Reben tagsüber von der warmen, äußerst sonnigen Südlage profitieren, während ab dem späten Nachmittag ein starker Wind und später die frische abendliche Bergluft für kühle Temperaturen sorgen. Hier, zwischen 330 und 380 Meter ü.d.M. und bei extrem niedrigen Stock-Erträgen entstehen einige der absoluten Spitzenweine Elena Walchs.

„Ein frisches, leuchtendes Rubinrot prägt den Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“. Intensiv und reintönig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Weichselkirschen und Pflaumen, mit einem Hauch von Karamell und feinen Röstaromen. Geschmeidig samtige Gerbstoffe, eine weiche, runde Textur, eine saftige, würzige Fülle, fruchtige Konzentration und filigrane Eleganz füllen den Gaumen. Ein einladend attraktiver Charmeur!“

Tramin, Oktober 2020

LESE 2020

Der Frühling 2020 hat mit seinem wunderschönen Wetter und warmen Temperaturen, mit Frühlingsblumen im Garten und dicker Neuschnee-Decke auf den Bergen zur relativ frühen Entwicklung der Reben geführt, welche sich mit den kühleren Temperaturen im Juni wieder eingependelt hat. Nach einem warmen Hochsommer hat die Lese in den ersten Septembertagen begonnen. Der Herbst war von warmen Tagen und kühlen Nächten aber auch einigen Wetterkapriolen geprägt, wobei sich hier die sorgsame Bearbeitung der Weinberge im Frühsommer bemerkbar machte. Der 2020'er Jahrgang hat zu Weinen großer Südtiroler Typizität geführt: Die jungen Weißweine zeichnen sich mit frischer Lebendigkeit und klarem aromatischen Ausdruck aus, die Rotweine zeigen sehr gute Struktur und geradlinige, feine Frucht.

VINIFIKATION

Maischegärung von ca. 10 Tagen im Stahltank mit anschließendem Säureabbau im Holzfass. Reifung für 18 Monate in französischen Barriques und lange Flaschenlagerung. Ein hochmoderner Gärkeller ermöglicht seit 2015 eine höchst schonende Verarbeitung der Trauben mit Ganzbeerenverarbeitung und auch der Verarbeitung ganzer Trauben unter Nutzung der Schwerkraft. Die sensible Abbeermaschine und die sanfte Beförderung der Trauben mittels eines „cuvons“, einem Behälter auf Schienen, erweisen sich äußerst schonend für die Trauben und bewahren deren hohe Qualität. Der State of the Art Bau ist in dieser Konzeption sicherlich einzigartig in Südtirol und gehört wohl zu den modernsten Gärkellern Italiens, zur Produktion großer Rotweine d'excellence.

Rebsorte: 100% Merlot

Alkohol: 14,0% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,5 g/L

Gesamtsäure: 4,7 g/L

Lagerfähigkeit: 10-18 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

