

ELENA WALCH

Pinot Grigio 2023

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Pinot Grigio

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Pinot Grigio besticht mit hellem Strohgelb sowie mit fruchtigen Noten von reifen Birnen, weißem Pfeffer und etwas Salbei in der Nase. Mineralisch-salzige Fülle, saftige Säure sowie ein anhaltender Abgang prägen den Gaumen. Ein Wein mit Rückgrat und ein hervorragender Essensbegleiter.

TERROIR

Steillagen mit südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung zwischen 250 und 600m ü.d.M. Ein Zusammenspiel aus frischen Höhenlagen und klassischen, wärmeren Weinbergen in mittlerer Höhe. Kalkhaltige Böden mit Lehm-, Sand- und Porphyrannteilen. Mit größter Sorgfalt handverlesen.

LESE 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.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein facettenreicher Wein für viele Anlässe und interessante Kombinationen: Vom Aperitif bis hin zu Nudelgerichten mit Käse, gegrillten Fischspeisen und Käsefondue.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,9 g/L

Alkohol: 13,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Gesamtsäure: 5,8 g/L

Flaschengröße: 0,75 l