

ELENA WALCH

“EWA” 2023



REBSORTEN

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

VINIFIKATION

Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt voneinander ausgebaut und im Frühjahr entsteht das Cuvée. Die Trauben werden sanft gepresst, wobei nur beim Gewürztraminer vor dem Abpressen ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden erfolgt. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Die Cuvée EWA (Elena Walch) begegnet uns mit kräftigem Strohgelb und einem zarten, aromatisch geprägten Bukett mit florealen Noten, etwas Rosenblättern und würzigen Kräuternoten. Mit Frische und jugendlicher Leichtigkeit, geprägt durch sein Cuvée, überzeugt er im Gaumen mit eleganter und saftiger Struktur sowie durch einen anregenden Abgang.

TERROIR

Kalkböden auf mittlerer Höhe, auf welchen die Trauben vom mediterranen Klima mit warmen Sommertagen und den kühlen Nächten der Bergluft profitieren können.

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 eleganter Aperitif-Wein und Begleiter zu leicht gewürzten Speisen.

Bezeichnung: Vino Bianco d'Italia

Alkohol: 13,50 % Vol.

Gesamtsäure: 5,4 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 3,9 g/L

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l