
ELENA WALCH

Schiava 2023

Alto Adige DOC



REBSORTE

100% Vernatsch

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Anschließend biologischer Säureabbau im großen 70hl sowie im mittleren, 22hl großen Holzfass aus französischer und slawonischer Eiche. Es folgt eine weitere Lagerung im Holzfass.

DEGUSTATION

Leuchtend rubinrote Farbe, angenehme Noten von Bittermandeln. Kaum wahrnehmbare Gerbstoffe im Mund. Mittelkräftiger, süffiger Wein.

TERROIR

Wärmere Lagen auf kalkhaltigen Böden mit Lehm- und Sandanteil auf beiden Seiten des Bergrückens, südöstlich und südwestlich ausgerichtet. Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert.

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 interessanter Wein zu mediterranen Gerichten, Nudelgerichten und Aperitifs. Wir empfehlen, ihn gekühlt zu servieren.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gesamtsäure: 4,9 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 2,3 g/L

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75