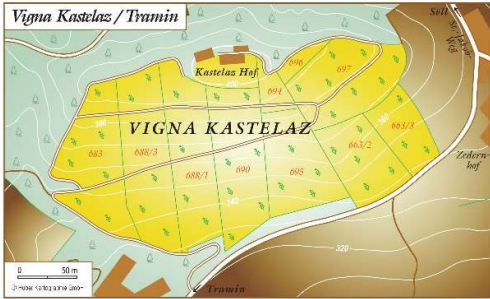


Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“ 2021

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 reintonig 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 2021

Wir freuen uns über einen Jahrgang von hervorragender Qualität, insbesondere für unsere Weißweine! Ein trockener und kühler Frühling führte zu einer späten Blüte der Reben, gefolgt von einem warmen und trockenen Juni. Nach einem unbeständigen Hochsommer kam es Mitte August zu einem überraschenden Wetterumschwung, der bis Ende September Traumwetter brachte und allerbeste Bedingungen für eine optimale Reifung der Trauben schaffte. Die Ernte begann Mitte September, etwa 10 Tage später als im letzten Jahr. Blauer Himmel und viel Sonnenschein sowie hochsommerliche Tagestemperaturen und herbstlich kühle Nächte ermöglichten es den Trauben, ideale Zuckerwerte zu erreichen und gleichzeitig einen sehr guten Säuregehalt zu behalten. Dementsprechend weisen die Weine des Jahrgangs 2021 eine ausgesprochen hohe Qualität auf.

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: 14,5% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,1 g/L

Gesamtsäure: 5,7 g/L

Lagerfähigkeit: 10-18 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Leser: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

