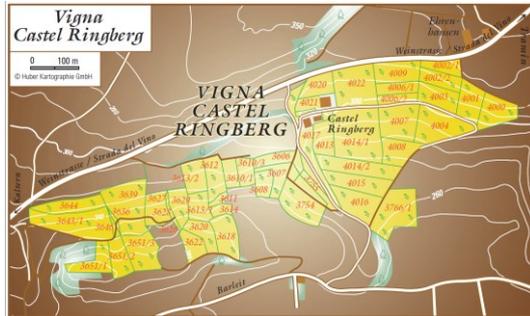


ELENA WALCH

Pinot Grigio Vigna "Castel Ringberg" 2023

Südtirol DOC



Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg“ thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg“ befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-

Gestein des Mendel-Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

„Ein kräftiges, klares Strohgelb kennzeichnet den Pinot Grigio Vigna „Castel Ringberg“. Eine vielschichtige, komplexe Aromenvielfalt von Früchten, besonders von reifen Birnen, etwas Salbei und Lindenblüten sowie von würzigen Noten prägt das Bukett. Struktur und Eleganz, Kraft und Harmonie dominieren im Gaumen, verbunden mit cremiger Fülle und Dichte. Ein Pinot Grigio mit viel Charakter!“

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.

VINIFIKATION

Sanftes Pressen, statische Klärung. Ein Teil vergärt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C. Knapp 20% des Mostes wird in großen Holzfässern und Barriques aus französischer Eiche aus Allier vergoren mit anschließendem biologischem Säureabbau. Im Frühjahr erfolgt das Cuvée.

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Alkohol: 13,50% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,5 g/L

Gesamtsäure: 5,8 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

