



Merlot 2024 Südtirol DOC



REBSORTE
100% Merlot

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im mittelgroßen Holzfass zu 22hl und teils im großen Holzfass zu 80hl aus französischer Eiche aus Allier und slawonischer Eiche. Es folgt die weitere Lagerung im großen Holzfass.

DEGUSTATION

Ein frisches Granatrot prägt den Merlot Elena Walch. Intensiv und reintonig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Griffige Gerbstoffe, eine kernige Textur sowie Fülle und Eleganz füllen den Gaumen, wo der Wein durch Weichheit und Saftigkeit, durch Trinkgenuss und durch einen angenehm anregenden Abgang überzeugt.

TERROIR

Südöstlich ausgerichtete Weinberge auf rund 200-400 m ü.d.M. Kalkhaltige Böden mit Lehm- und Sandanteil. Mit größter Sorgfalt handverlesen.



LESE 2024

Der Jahrgang 2024 präsentiert sich mit exzellenter Qualität. Nach einem unbeständigen Frühling mit Regen zur Zeit der Blüte hat sich der Sommerbeginn mit frischen Temperaturen gezeigt, was Aufmerksamkeit und verstärkte Arbeit im Weinberg erfordert hat. Juli und August hingegen zeigten sich trocken mit hochsommerlichem Wetter. Die hohen Temperaturen und viel Sonnenschein im Hochsommer brachten ideale Bedingungen für den Reifeprozess der Trauben, was sich in ausbalancierten Werten des Lesegutes mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu vielerlei Fleischspeisen, rotem Fleisch, Braten und Steaks sowie Käse, oder einfach glasweise zum unbeschwerten Genießen.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,8 g/L

Alkohol: 13,50 % Vol.

Lagerfähigkeit: 5-7 Jahre

Gesamtsäure: 5,0 g/L

Flaschengröße: 0,75 l