

ELENA WALCH

Rosé "20/26"

Jahrgang 2024

Die jüngste Kreation aus dem Hause Elena Walch und ihren Töchtern! Rechtzeitig zur Sommersaison erscheint die neue Interpretation des Rosés 20/26 für ein feines Glas auf der Terrasse. Bei 20 Grad Babo gelesen und 26°C vergoren, zeugt der Name von Liebe zum Detail und präziser Weinbereitung.

"Mit Lebendigkeit, Frische und Saftigkeit präsentiert sich der Wein in charmanten Lachstönen und einem attraktiven Design. Pinot Noir, Lagrein und Merlot behalten ihren Charme im Kern bei, mit ausgeprägten Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Zitrusnoten, mit feiner Textur und größter Finesse."

Elena Walch

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.

VINIFIKATION

Das Traubengut wird mit einer Zuckergradation von 20° Babo gelesen. Die drei Rebsorten werden von Beginn an gemeinsam verarbeitet. Es erfolgt die klassische „saignée“ Methode: der Most bleibt kurz in Kontakt mit der Maische. Die gemeinsame Gärung findet im Stahltank bei einer kontrollierten Temperatur von max. 26°C statt. Die Zuckergradation und die Vergärungstemperatur geben dem Wein seinen Namen.

Alkohol: 12,50% Vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/L

Restzucker: 1,3 g/L

Bezeichnung: Weinberg Dolomiten IGT

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75/1,5 l

