
ELENA WALCH

Elena Walch is certified VIVA



Müller Thurgau 2024



REBSORTE

100% Müller Thurgau

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Müller Thurgau überzeugt mit hellem Strohgelb, charmanter Aromatik, dezenten Kräutearomen, etwas Muskat sowie leichten Aprikosennoten. Angenehme Frische, jugendliche Säure und feingliedrige Struktur prägen den Gaumen.

TERROIR

Südöstlich und südwestlich ausgerichtete Weinberge auf mittleren Höhen zwischen 350m und 650m ü.d.M. auf kalk-, lehm- und sandhaltigen Böden. 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 Lesejahres mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein eleganter Terrassenwein als Aperitif sowie passender Begleiter zu mediterranen, leichten Vorspeisen.

Bezeichnung: Weinberg Dolomiten IGT

Restzucker: 1,6 g/L

Alkohol: 12,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Gesamtsäure: 6,0 g/L

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen