

ELENA WALCH

Pinot Bianco „Kristallberg“ 2023 Südtirol DOC

Seit dem Jahrgang 2015 bereichert der Pinot Bianco „Kristallberg“ das Sortiment. Es ist Elena Walchs Anliegen, für jede Rebsorte ihr ideales Terroir zu finden, um sortenbedingt optimale Bedingungen zur Produktion facettenreicher Weine zu ermöglichen. Daher ist es besonders wertvoll, wie auch selten, in einem einzigen Familienweingut Weinberge in solch unterschiedlichen Lagen, Höhenmetern und Himmelsausrichtungen zu besitzen. Es ermöglicht, auf jeden Wein und seine Persönlichkeit einzugehen. Gerade auch der Klimawandel bringt Herausforderungen mit sich und fordert von Winzern, dem einen Schritt voraus zu sein. Diesen Wandel spiegelt auch unsere Produktion von Weißburgunder wider. Um eine frische Stilistik des Weißburgunders auch in Zukunft zu garantieren, wurde vor einigen Jahren ein Weinberg auf 600m Höhe auf einer kleinen Bergterrasse zwischen Tramin und Kaltern gekauft, einige weitere Lagen in derselben Höhe sind später hinzugekommen. Mit dem Pinot Bianco „Kristallberg“ wurde ein neuer Wein aus Höhenlagen geschaffen, welcher die vertikale, komplexe und mineralische Typizität des Weißburgunders perfekt in den Vordergrund zu stellen vermag.

„Der Pinot Bianco „Kristallberg“ zeigt sich facettenreich mit großer Mineralität. Er besticht mit klarem, frischem Strohgelb sowie einem Bukett mit fruchtigen Aromen von frischen Birnen und weißen Steinfrüchten, würzigen Noten mit grünen Walnüssen und leicht rauchigen und mineralischen Aromen im Hintergrund. Eleganz und saftige Frische, eine jugendliche und anregende Lebendigkeit mit einem spannenden Säurespiel überzeugen im Gaumen. Ein Wein, der viel Spaß macht.“

Elena Walch

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, Vergärung bei kontrollierter Temperatur von ca. 20°C. Der Most wird in kleinen Holzfässern zu je 25hl vergoren und reift dort 12 Monate heran.

Alkohol: 13,5% Vol.

Gesamtsäure: 6,4 g/L

Restzucker: 1,7 g/L

Rebsorte: 100% Weißburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 3-8 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

