
ELENA WALCH

Schiava 2022

Alto Adige DOC



REBSORTE

100% Vernatsch

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Anschließend biologischer Säureabbau im großen 70hl sowie im mittleren, 22hl großen Holzfass aus französischer und slawonischer Eiche. Es folgt eine weitere Lagerung im Holzfass.

DEGUSTATION

Leuchtend rubinrote Farbe, angenehme Noten von Bittermandeln. Kaum wahrnehmbare Gerbstoffe im Mund. Mittelkräftiger, süffiger Wein.

TERROIR

Wärmere Lagen auf kalkhaltigen Böden mit Lehm- und Sandanteil auf beiden Seiten des Bergrückens, südöstlich und südwestlich ausgerichtet. Mit größter Sorgfalt von Hand verlesen und selektioniert.

LESE 2022

Ein hervorragender Jahrgang 2022 erwartet Sie! Dank des warmen, stabilen Sommers haben Trauben allerbesten Gesundheit und mit ausbalancierten Werten unseren Keller erreicht. Das Weinjahr 2022 hat mit einem warmen Frühling begonnen, was zu einem frühzeitigen Beginn der Blüte geführt hat. Der darauffolgende Sommer war beständig trocken und warm bzw. im Hochsommer heiß. Die Trockenheit hat zu keinen Problemen geführt, nicht auch zuletzt dank unserer Bewässerungssysteme und Meteostationen im Weinberg. Die warmen Sommermonate haben zu höchst gesunden Trauben von sehr guter Qualität und Reife geführt. Die Säurewerte waren jahrgangsbedingt etwas niedriger, aber gut ausgewogen und wurden durch gezielte Laubarbeit im Sommer, sowie eine etwas frühere Lese unterstützt. Ende August wurden die ersten Trauben gelesen – wie immer vollständig von Hand. Insgesamt zeigen sich die Weine komplex, mit großer Struktur und sehr guter Frucht.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein interessanter Wein zu mediterranen Gerichten, Nudelgerichten und Aperitifs. Wir empfehlen, ihn gekühlt zu servieren.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gesamtsäure: 4,6 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 2,2 g/L

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75