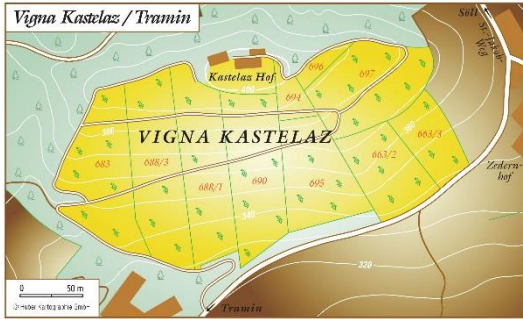


ELENA WALCH

Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ 2022

Südtirol DOC



Die Vigna „Kastelaz“ ist eine einzigartige Steillage direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und zählt zu den exklusiven Südlagen Südtirols. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Aufgrund seiner extremen Neigung bis zu 63 Prozent ist die Vigna „Kastelaz“ aufwendig in engen Terrassen angelegt. Außerdem ist sie gänzlich nach Süden ausgerichtet – eine Seltenheit in Südtirol. Kastelaz ist ein Seitenfächer postglazialen Ursprungs und besteht aus einem

schichtenförmigen Aufbau lockerer Kalkböden, durchzogen von Sand und hartem Gestein wie Granit und Porphy. Auch die mikroklimatischen Bedingungen der Vigna „Kastelaz“ sind kontrastreich: So können die Reben tagsüber von der warmen, äußerst sonnigen Südlage profitieren, während ab dem späten Nachmittag ein starker Wind und später die frische abendliche Bergluft für kühle Temperaturen sorgen. Hier, zwischen 330 und 380 Meter ü.d.M. und bei extrem niedrigen Stock-Erträgen entstehen einige der absoluten Spitzenweine Elena Walchs.

„Der Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ ist längst einer der berühmtesten Gewürztraminer auf dem internationalen Parkett. Er präsentiert sich mit satter, goldgelber Farbe und mit einem betörend vielschichtigen Bukett: elegant und mineralisch, mit Aromen von Rosen und Lychee sowie etwas Akazienhonig im Hintergrund. Überzeugend und komplex ist der Wein auch im Gaumen: mit eleganter Struktur, anregendem Säurespiel, harmonisch-würziger Frische und feingliedrigem, saftigem Abgang. Ein Wein mit viel Finesse und Charakter!“

Elena Walch

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 jahgangsbedingt 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.

VINIFIKATION

Vor dem Abpressen erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Sanftes Abpressen und statische Vorklärung des Mostes durch Kühlung. Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 18°C, langer Hefekontakt nach der Gärung.

Rebsorte: 100% Gewürztraminer

Alkohol: 14,00% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 6,8 g/L

Gesamtsäure: 5,3 g/L

Lagerfähigkeit: 5-10 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

