
ELENA WALCH

Chardonnay „Cardellino“ 2023 Südtirol DOC

Der Chardonnay „Cardellino“ war der erste Wein Elena Walchs und ist auch heute noch der wohl beliebteste Wein des Weingutes. Einer alten Erzählung nach baut der Stieglitz - der „Cardellino“ - sein Nest nur in Chardonnay Rebstöcke, während er in anderen Rebsorten nicht nistet. Diesem treuen Vögelchen hat Elena Walch somit ihr Debüt, einen eleganten und charaktvollen Chardonnay gewidmet, welcher mit Mineralität, Frische, gepaart mit Geschmeidigkeit und ausgezeichneter Struktur viele Liebhaber gewonnen hat. Längst ist der Chardonnay „Cardellino“ zu einem Klassiker Südtirols geworden und auch weiterhin der beliebteste Wein am Tisch der Familie Walch. Ein Wein, dem man treu bleibt, wie auch der Cardellino seinem Chardonnay.

Der Chardonnay „Cardellino“ überzeugt mit kräftiger, strohgelber Farbe, mit einem komplexen Spiel von fruchtigen Aromen, Zitrus- und Orangenschalen, etwas Lindenblüten, mineralischer Fülle und einem würzigen Hauch von Tabak. Im Gaumen überrascht dieser Klassiker von Elena Walch mit spannender Frische und mineralischer Rasse, mit Eleganz und saftiger Länge: einladend, erfrischend und trinkfreudig.

Elena Walch

VERLAUF DES JAHRGANGS 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, langer Hefekontakt nach der Gärung. Ein Teil des Mostes (ca. 15%) wird im Barrique aus französischer Eiche vergoren und reift hier sechs Monate heran. Im Frühjahr erfolgt die Assemblage.

Alkohol: 13,50% Vol.

Gesamtsäure: 6,3 g/L

Restzucker: 1,4 g/L

Rebsorte: 100% Chardonnay

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

