

# ELENA WALCH

## Gewürztraminer „Concerto Grosso“ 2023 Südtirol DOC

„Königin des Gewürztraminers“ wurde Elena Walch von Weinkritikern betitelt und hat mit dem Concerto Grosso bewiesen, einen weiteren großen Wein aus der Heimat des Gewürztraminers hervorzubringen. Seit der Gründung ihres Weingutes in Tramin hat sich Elena Walch auf die autochthone Rebsorte fokussiert und den Namen seines Ursprungs Tramin in die Welt hinausgetragen. Mit großer Hingebung widmet sich Elena Walch der Erkundung der unterschiedlichen Böden und Mikroklimas und deren Ausdruck in einer der edelsten Rebsorten der Welt: dem Gewürztraminer in all seinen Facetten. Seinen Namen erhielt der Concerto Grosso von der gleichnamigen Konzertform barocker Musik in Italien, welche auch den „barocken“ Stil dieses Weins widerspiegelt. Seit seinem ersten Jahrgang in 2015 ist der Concerto Grosso, das „große Konzert“, ein Eloge auf die Heimat des Gewürztraminers.

*Ein Gewürztraminer, den man nicht so schnell vergisst. Von hellem, einladendem Goldgelb geprägt, besticht der „Concerto Grosso“ mit einem sympathischen Aromenspiel in der Nase: mit fruchtigen Noten mit kandierten Orangen und Zitrusfrüchten, mit Honig, Zimt und Gewürznelken. Im Gaumen überzeugt der Wein mit voller, cremiger Struktur, mit Würze und Länge. Ein Schmeichler und Verführer!*

*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

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

Alkohol: 14,00% Vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/L

Restzucker: 5,3 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC

Lagerfähigkeit: 2-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

