

ELENA WALCH

Grande Cuvée “Kermesse” MMXXII

Vino Rosso d'Italia

Als roter Bruder von Elena Walchs weißer Ikone „Beyond the Clouds“ entstanden, ist auch die Grande Cuvée „Kermesse“ eine Auswahl der besten Trauben des jeweiligen Jahrgangs, größtenteils gemeinsam verarbeitet, zur Entstehung einer finessreichen und hochkomplexen Cuvée mit großem Reifepotential. Eine Cuvée, die über die im Südtiroler DOC Register enthaltenen Sorten hinaus neue Horizonte eröffnet und somit die Identität Elena Walchs nach unaufhörlichem Streben nach Qualität über alle Grenzen hinweg widerspiegelt.

„Die Cuvée Kermesse besticht mit einem kräftigen, intensiven Purpurrot und mit einem intensiven, vielschichtigen Bukett: würzig mit leicht rauchigen Tabaknoten, etwas Pfeffer und Schokolade, fruchtig mit roten Beeren, Waldbeeren und getrockneten Feigen. Kraftvoll, elegant und harmonisch präsentiert sich der Wein im Gaumen, mit gut eingebundenen Gerbstoffen, zarten Röstaromen und würziger Fülle, mit viel Potenzial und langem Abgang. Ein Wein mit viel Finesse und Charakter.“



VERLAUF DES JAHRGANGS 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.

VINIFIKATION



Die verschiedenen Rebsorten werden zum selben Zeitpunkt gelesen und gemeinsam weiterverarbeitet. Einzig der Cabernet Sauvignon, der später reift, wird separat vergoren. Die Maischegärung im Stahltank dauert ca. 10 Tage, der Säureabbau erfolgt anschließend im Holzfass. Der Wein reift für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Lange Flaschenlagerung bevor der Wein in den Verkauf kommt. Ein hochmoderner Gärkeller ermöglicht seit 2015 eine höchst schonende Verarbeitung der Trauben mit Ganzbeerenverarbeitung und auch der

Verarbeitung ganzer Trauben unter Nutzung der Schwerkraft. Die sensible Abbeermaschine und die sanfte Beförderung der Trauben mittels eines „cuvons“, einem Behälter auf Schienen, erweisen sich äußerst schonend für die Trauben und bewahren deren hohe Qualität. Der State of the Art Bau ist in dieser Konzeption sicherlich einzigartig in Südtirol und gehört wohl zu den modernsten Gärkellern Italiens, zur Produktion großer Rotweine *d'excellence*.



Bezeichnung: Rotwein Italien

Alkohol: 14,5 % Vol

Gesamtsäure: 5,6 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 0,9 g/L

Lagerfähigkeit: 15 – 20 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 / 3 / 5 l

Rebsorten: Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah