

DRINKS.

Elena Walch Merlot Alto Adige DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50056023
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Südtirol
Abfüller	Elena Walch, Rue Andreas Hofer 1, 39040 Tramin sur la Route du Vin, Tyrol du Sud, Italie
Marke	Elena Walch
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein helles Granatrot. In der Nase intensive und reintönige Aromen mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, Würze sowie etwas Schokolade. Am Gaumen griffige Gerbstoffe, eine kernige Textur sowie Fülle und Eleganz. Weich und saftig mit angenehm anregenden Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch

Beschreibung

Elena Walch ist eigentlich Architektin von Beruf, doch als sie in eine der angesehensten Winzerfamilien Südtirols einheiratete, war ihr Schicksal so gut wie besiegelt. Elena brachte neue Konzepte in den traditionellen Betrieb ein, erlangte durch die beständig hohe Qualität ihrer Erzeugnisse internationales Ansehen und stieg damit in die Elite der italienischen Weinproduzenten ein. Ihre Töchter Julia und Karoline vertreten bereits die fünfte Generation und stehen Elena tagtäglich zur Seite. Gemeinsam tragen die Walch-Frauen die Verantwortung für 60 Hektar Rebfläche, worunter sich auch die Spitzenweingüter Vigna Castel Ringberg und Vigna Kastelaz befinden. Der Merlot Alto Adige DOC ist ein Rotwein aus 100% Merlot Trauben. Die Reben wachsen auf südöstlich ausgerichteten Weinbergen auf rund 200-400 m ü.d.M. Die Böden sind kalkhaltig mit Lehm- und Sandanteil. Die Trauben werden mit grösster Sorgfalt handverlesen. Die traditionelle Maischegärung findet über einen Zeitraum von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass statt. Im Anschluss findet der biologische Säureabbau und Ausbau im mittelgrossen Holzfass zu 22hl und teils im grossen Holzfass zu 80hl aus französischer Eiche aus Allier und slawonischer Eiche statt. Es folgt die weitere Lagerung im grossen Holzfass. Die ideale Serviertemperatur beträgt 16 bis 18° C. Wir empfehlen den Rotwein als Begleiter zu Fleischspeisen, rotem Fleisch, Braten, Steaks oder auch Käse.