

DRINKS.

Elena Walch Pinot Grigio Castel Ringberg DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70579322
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Südtirol
Abfüller	Elena Walch, Andreas Hofer Straße 1, 39040 Tramin an der Weinstraße, Südtirol, Italia
Marke	Elena Walch
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	elegant, harmonisch, cremig und mineralisch mit feiner Säure, reifen Birnen, Äpfeln, Zitronen, Pfirsichen, nassem Stein, Vanille, Salbei und Lindenblüten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Pinot Grigio
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse

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 Pinot Grigio Jahrgang 2021 ist ein Einzellagenwein vom Weingut Castel Ringberg. Das im 17. Jahrhundert errichtete Renaissance Schlösschen ist von mässig bis steil abfallenden Hängen umgeben, die aus alten Moränen-, Flussschotter- und Gesteinsschuttablagerungen hervorgegangen sind. Die Böden aus glazialer und postglazialer Zeit bieten zusammen mit der Talhöhe von etwa 330 m.ü.M. optimale Wachstumsbedingungen für verschiedene Rebsorten, die in einer Dichte von 6'000 bis 9'000 Rebstöcken pro Hektar gepflanzt sind. Für den vorliegenden Wein verwendet man Traubengut der Sorte Pinot Grigio (Grauburgunder). Nachdem die Trauben eine Pressung und statische Klärung durchlaufen haben, folgt die Gärung im Stahltank, wobei ein kleiner Anteil des Mostes im Barrique vergoren und anschliessend einem biologischen Säureabbau unterzogen wird. Im Frühjahr werden die Weine dann miteinander verschnitten und abgefüllt. Der strohgelbe Pinot Grigio passt mit seiner frischen Säure und seinem harmonischen Aromenspiel zu Häppchen, Vorspeisen, Gemüse oder Fisch.