

# DRINKS.

## Elena Walch Lagrein Riserva Castel Ringberg DOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70579420
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	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>20 Monate
Degustationsnotiz	vielschichtiger Geschmack mit dunklen Beerenfrüchten, Kirschen, Schokolade, Eichenholz, Tabakrauch, Leder, Gewürzen und schön eingebundenen Gerbstoffen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Lagrein
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Wild

## **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 Lagrein Riserva Jahrgang 2016 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 heimischen Sorte Lagrein. Nachdem die Trauben eine traditionelle, zehntägige Maischegärung im Stahlfass durchlaufen haben, folgt der biologische Säureabbau. Anschliessend reift der Wein 20 Monate lang in Fässern aus französischer Eiche, bevor er in die eleganten, schwarzen Flaschen abgefüllt und für ein paar weitere Monate gelagert wird. Der granatrote Lagrein passt mit seinem fülligen, fruchtigen und würzigen Geschmack zu Wildgerichten, rotem Fleisch oder Käse.