

DRINKS.

Elena Walch Merlot Alto Adige DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50056023
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Tyrol du Sud
Embouteilleur	Elena Walch, Rue Andreas Hofer 1, 39040 Tramin sur la Route du Vin, Tyrol du Sud, Italie
Marque	Elena Walch
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Dans le verre, un rouge grenat clair. Au nez, des arômes intenses et purs avec des notes fruitées de baies des bois, des épices et un peu de chocolat. En bouche, des tanins bien présents, une texture ferme, de l'ampleur et de l'élégance. Doux et juteux avec une finale agréablement stimulante.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	fromages, veau et bœuf, viandes rouges

Description

Elena Walch est architecte de profession, mais lorsqu'elle a épousé l'une des familles de viticulteurs les plus respectées du Tyrol du Sud, son destin était quasiment scellé. Elena a introduit de nouveaux concepts dans l'entreprise traditionnelle, a acquis une réputation internationale grâce à la qualité élevée et constante de ses produits et s'est ainsi hissée parmi l'élite des producteurs de vin italiens. Ses filles Julia et Karoline représentent déjà la cinquième génération et assistent Elena au quotidien. Ensemble, les femmes Walch sont responsables de 60 hectares de vignes, dont les domaines de pointe Vigna Castel Ringberg et Vigna Kastelaz. Le Merlot Alto Adige DOC est un vin rouge issu à 100% de raisins Merlot. Les vignes poussent sur des vignobles orientés vers le sud-est, à environ 200-400 mètres d'altitude. Les sols sont calcaires avec une part d'argile et de sable. Les raisins sont triés à la main avec le plus grand soin. La macération traditionnelle a lieu pendant 10 jours à température contrôlée dans des fûts en acier. Ensuite a lieu la fermentation malolactique et l'élevage en fûts de bois moyens de 22hl et en partie en grands fûts de bois de 80hl en chêne français de l'Allier et en chêne de Slavonie. Le vieillissement se poursuit ensuite en grands fûts de bois. La température de service idéale est de 16 à 18° C. Nous recommandons ce vin rouge pour accompagner les plats de viande, les viandes rouges, les rôtis, les steaks ou encore les fromages.