

DRINKS.

Elena Walch Pinot Grigio Castel Ringberg DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70579323
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Tyrol du Sud
Embouteilleur	Elena Walch, Andreas Hofer Straße 1, 39040 Tramin an der Weinstraße, Südtirol, Italia
Marque	Elena Walch
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Élégant, harmonieux, crémeux et minéral avec une fine acidité, des poires mûres, des pommes, des citrons, des pêches, de la pierre humide, de la vanille, de la sauge et du tilleul.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot Grigio
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, légumes

Description

Elena Walch est en réalité architecte de profession, mais lorsqu'elle a épousé son mari venant de l'une des plus prestigieuses familles de viticulteurs du Tyrol du Sud, son destin était pratiquement scellé. Elena a apporté de nouveaux concepts à l'entreprise traditionnelle, a acquis une renommée internationale grâce à la qualité élevée et constante de ses produits, et a ainsi rejoint l'élite des producteurs de vin italiens. Ses filles Julia et Karoline représentent déjà la cinquième génération et sont aux côtés d'Elena tous les jours. Ensemble, les femmes valaisannes sont responsables de 60 hectares de vignobles, dont les vignobles de pointe Vigna Castel Ringberg et Vigna Kastelaz. Le Pinot Grigio millésime 2021 est un vin issu d'un seul vignoble du domaine Castel Ringberg. Construit au XVII^e siècle, le château Renaissance est entouré de coteaux à pente modérée à forte, formés d'anciennes moraines, de graviers et de gravats rocheux. Les sols des périodes glaciaires et post-glaciaires, ainsi que l'altitude de la vallée d'environ 330 m, offrent des conditions de croissance optimales pour divers cépages, qui sont plantés à une densité de 6 000 à 9 000 pieds par hectare. Les raisins utilisés pour ce vin sont du cépage Pinot Grigio. Après le pressurage et la clarification statique des raisins, la fermentation se poursuit dans des cuves en acier, une petite partie du moût fermentant dans des barriques puis étant soumise à la fermentation malolactique. Les vins sont ensuite assemblés et mis en bouteille au printemps. Avec son acidité fraîche et ses arômes harmonieux, le Pinot Grigio jaune paille accompagne les entrées, les hors-d'œuvre, les légumes ou les poissons.