

# DRINKS.

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



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70579420
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 rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>20 mois
Dégustation	Un goût complexe avec des baies noires, des cerises, du chocolat, du bois de chêne, de la fumée de tabac, du cuir, des épices et des tanins bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Lagrein
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2020
-----------	------

---

En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier
----------------	----------------------------------

## 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 Lagrein Riserva millésime 2016 est un vin issu d'un seul vignoble du domaine Castel Ringberg. Construit au XVIIe 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 proviennent du cépage local Lagrein. Les raisins subissent une macération traditionnelle de dix jours dans des fûts en acier, suivie de la fermentation malolactique. Le vin vieillit ensuite pendant 20 mois dans des fûts de chêne français avant d'être embouteillé dans les élégantes bouteilles noires et stocké quelques mois de plus. Avec son goût corsé, fruité et épicé, le Lagrein rouge grenat accompagne à merveille les plats de gibier, les viandes rouges ou les fromages.