

# DRINKS.

## Elena Walch Sauvignon Blanc Castel Ringberg DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70579221
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	fruchtig, harmonisch und floral mit saftiger Mineralität, Honig, Holunderblüten, Gebirgskräutern, Tomatenblättern, Stachelbeeren, Passionsfrucht, Ananas, Grapefruit, Zitrone und Pfirsich.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Sauvignon Blanc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Pizza & Pasta

## 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 Sauvignon Blanc Jahrgang 2019 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 Sauvignon Blanc. Nachdem die Trauben eine Pressung und statische Klärung durchlaufen haben, folgt die Gärung im Stahltank, wobei ein kleiner Anteil des Mostes im Barrique vergoren wird. Nach einem relativ langen Hefekontakt werden die Weine im Frühjahr miteinander verschnitten und abgefüllt. Der strohgelbe Sauvignon Blanc passt mit seinem fruchtig-frischen, pflanzlich-floralen Geschmack zu Krustentieren, Muscheln, Fisch oder Nudelgerichten.