

DRINKS.

Elena Walch Sauvignon Blanc Castel Ringberg DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70579221
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
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	Fruité, harmonieux et floral avec une minéralité juteuse, du miel, des fleurs de sureau, des herbes de montagne, des feuilles de tomate, des groseilles à maquereau, du fruit de la passion, de l'ananas, du pamplemousse, du citron et de la pêche.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sauvignon Blanc
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	2022
-----------	------

En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, volaille, pizzas & pâtes
----------------	---

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 Sauvignon Blanc millésime 2019 est un vin à mono-cépage 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 sont du cépage Sauvignon Blanc. 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. Après un contact relativement long avec la levure, les vins sont assemblés et mis en bouteille au printemps. Le Sauvignon Blanc jaune paille, au goût fruité-frais et floral, accompagne les crustacés, les moules, les poissons ou les pâtes.