

Lagrein Riserva Castel Ringberg *Alto Adige DOC*, *Elena Walch, Südtirol*



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Lagrein |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtig-würzig, kernig, kräftig strukturiert |
| Alkohol: | 13,5 vol.% |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | zu dunklem Fleisch, Wild und Käse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 17 22 |

Charakteristik

Leuchtendes Granatrot, intensives Bukett von Waldbeeren, Pflaume und Kräuter, die von mineralisch-erdigen Aromen ergänzt werden. Die rebsortentypische Würze der Lagrein-Traube erhält durch den Ausbau in Barriques eine seidige Stilistik.

Klima/Terroir

Castel Ringberg ist die wichtigste Weinlage von Elena Walch. Sie befindet sich auf rund 300 m Meereshöhe über dem Kalterer See. Das Klima gilt hier als besonders mild. Auf den eher kargen kalkhaltigen Böden entstehen Weine von außergewöhnlicher Authentizität.

Ausbau

Die Maische wird in einem Zeitraum von 10 Tagen vergoren mit anschließendem biologischen Säureabbau. Danach wird der Jungwein 20 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Das Weingut

Elena Walch, von Beruf Architektin, widmet sich seit 1985 ausschließlich und mit großem Einsatz den eigenen Weinbergen. „Guter Wein wächst nicht von selbst!“ sagt Elena Walch, wenn man mit ihr über Qualität spricht. So hat die Quereinsteigerin die beiden Südtiroler Cru-Lagen Castel Ringberg und Kastelaz, beide im Alleinbesitz der Familie Walch, kompromisslos umgekrempelt. Stück für Stück musste die mit Vernatsch bepflanzte Pergola den modernen Guyot-Anlagen mit Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet und Merlot weichen. Geringe Erträge, gesundes Lesegut und schonender Ausbau mit äußerst gezieltem Einsatz von Holz erbringen geschliffene, fruchtige und elegante Weißweine mit feiner Sortenstilistik, sowie gehaltvolle und harmonische Rotweine, reinste „Tiger auf Samtpfoten“.

ELENA WALCH

