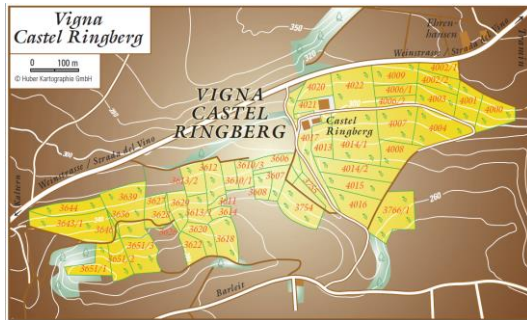


# ELENA WALCH

## Lagrein Riserva Vigna „Castel Ringberg“ 2017



Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg“ thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg“ befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-

Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

*„Der Lagrein Riserva Vigna „Castel Ringberg“ lädt mit einem kräftigen Granatrot und mit einem fruchtig-frischen, vielschichtigen Bukett ein: Aromen von roten Beeren mit Preiselbeeren, Johannisbeeren und Kirschen verbinden sich mit zarten Tabaknoten und etwas Schokolade. Samtig-weiche Gerbstoffe, eine frische, würzige Fülle und Struktur, jugendliche Eleganz und viel Charme sowie eine anregende, mineralisch geprägte Länge überzeugen im Gaumen.“*

Tramin, Oktober 2020

### LESE 2017

Die Lese 2017 hat bei schönstem Wetter Ende August begonnen. Besonders die letzten Wochen des Sommers haben einen sehr guten Übergang zu einem klassischen Südtiroler Herbst mit warmen Tagen und kühlen Nächten eingeleitet. Nachdem der trockene Frühling und Sommer einige Turbulenzen mit Frost und Hagel mit sich brachten, konnten die Trauben dank eines langen Herbstes mit warmen Temperaturen ideale Reifegrade erreichen und dennoch eine wunderbare Frische beibehalten. Der geringe Ertrag hat die Konzentration der Trauben gefördert, was sich in der Qualität der Weine ausdrückt. Der 2017'er Jahrgang zeigt klassische Südtiroler Weine und weist auf die qualitätsorientierte Arbeit im Weinberg hin.

### VINIFIKATION

Maischegärung von ca. 10 Tagen mit anschließendem Säureabbau. Reifung für 20 Monate in französischen Barriques. Anschließende Füllung und lange Lagerung auf der Flasche.

Rebsorte: 100% Lagrein

Alkohol: 13,50% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 4,8 g/L

Gesamtsäure: 5,2 g/L

Lagerfähigkeit: 15-18 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert

