

Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ 2020



Die Vigna „Kastelaz“ ist eine einzigartige Steillage direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und zählt zu den exklusiven Südlagen Südtirols. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Aufgrund seiner extremen Neigung bis zu 63 Grad ist die Vigna „Kastelaz“ aufwendig in engen Terrassen angelegt. Außerdem ist sie gänzlich nach Süden ausgerichtet – eine Seltenheit in Südtirol. Kastelaz ist ein Seitenfächer postglazialen Ursprungs und besteht aus einem

schichtenförmigen Aufbau lockerer Kalkböden, durchzogen von Sand und hartem Gestein wie Granit und Porphy. Auch die mikroklimatischen Bedingungen der Vigna „Kastelaz“ sind kontrastreich: So können die Reben tagsüber von der warmen, äußerst sonnigen Südlage profitieren, während ab dem späten Nachmittag ein starker Wind und später die frische abendliche Bergluft für kühle Temperaturen sorgen. Hier, zwischen 330 und 380 Meter ü.d.M. und bei extrem niedrigen Stock-Erträgen entstehen einige der absoluten Spitzenweine Elena Walchs.

„Der Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ ist längst einer der berühmtesten Gewürztraminer auf dem internationalen Parkett. Er präsentiert sich mit satter, goldgelber Farbe und mit einem betörend vielschichtigen Bukett: elegant und mineralisch, mit Aromen von Rosen und Lychee sowie etwas Akazienhonig im Hintergrund. Überzeugend und komplex ist der Wein auch im Gaumen: mit eleganter Struktur, anregendem Säurespiel, harmonisch-würziger Frische und feingliedrigem, saftigem Abgang. Ein Wein mit viel Finesse und Charakter!“

Elena Walch

LESE 2020

Der Frühling 2020 hat mit seinem wunderschönen Wetter und warmen Temperaturen, mit Frühlingsblumen im Garten und dicker Neuschnee-Decke auf den Bergen zur relativ frühen Entwicklung der Reben geführt, welche sich mit den kühleren Temperaturen im Juni wieder eingependelt hat. Nach einem warmen Hochsommer hat die Lese in den ersten Septembertagen begonnen. Der Herbst war von warmen Tagen und kühlen Nächten aber auch einigen Wetterkapriolen geprägt, wobei sich hier die sorgsame Bearbeitung der Weinberge im Frühsommer bemerkbar machte. Der 2020'er Jahrgang hat zu Weinen großer Südtiroler Typizität geführt: Die jungen Weißweine zeichnen sich mit frischer Lebendigkeit und klarem aromatischen Ausdruck aus, die Rotweine zeigen sehr gute Struktur und geradlinige, feine Frucht.

VINIFIKATION

Vor dem Abpressen erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Sanftes Abpressen und statische Vorklärung des Mostes durch Kühlung. Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 18°C, langer Hefekontakt nach der Gärung.

Rebsorte: 100% Gewürztraminer	Alkohol: 14,00% Vol	Bezeichnung: Südtirol DOC
Restzucker: 7,8 g/L	Gesamtsäure: 5,5 g/L	Lagerfähigkeit: 3-8 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l	Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert	

