Weingut Wilhelm Walch

2022 Edelvernatsch „Plattensteig“ DOC

Artikelnummer: 169035

Charakteristik

Der Geruch:
Der Edelvernatsch des Weingutes Wilhelm Walch präsentiert sich in hellrubinroter Farbe. Er zeigt ein fruchtiges, an Kirschen erinnerndes Bouquet.

Am Gaumen:
Am Gaumen feingliedrig und harmonisch, mit trockenem Abgang.

Lagen, Bodenart und Exposition
Die Weinberge des Weingutes Wilhelm Walch liegen im Herzen der Südtiroler Weinbauzone in Tramin und Kaltern. Sie erstrecken sich entlang des Mendelrückens über eine Höhe von 250m bis 700m ü.d.M in größtenteils extrem steilen Lagen, wovon die frische, präzise Frucht der Weine zeugt. Die Böden sind von Dolomitgestein geprägt und bestehen größtenteils aus kalkhaltigen, aber auch sandigen und lehmhaltigen Böden.

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Vernatsch

Traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierten 23°C. Anschließend erfolgt die Lagerung in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche.

Analytische Werte
Restzucker 2,0 g/l / Gesamtsäure 4,5 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung
Passt zu Würzigen Vorspeisen, Speck, weißem Fleisch und mildem Käse

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 15 - 18 Grad.