

Weingut Wilhelm Walch



2022 St. Magdalener Alto Adige DOC

Artikelnummer: 169038

Charakteristik

Der Geruch:

Sattes Kirschrot, fruchtbetonte Nase nach Kirsche, ein wenig Bittermandel mit einem Touch nach Veilchen

Am Gaumen:

Am Gaumen durch seine natürliche Gerbstoff- und Säurearmut saftig und angenehm, weich und rund im 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 mit Spielarten, bis zu 10% Lagrein und Blauburgunder

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

Analytische Werte

Restzucker 1,6 g/l / Gesamtsäure 4,5 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt gut zu mildem Käse und würzigen Vorspeisen, hellem Fleisch gegrillt oder gebraten, gerne auch zu Fisch.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad.