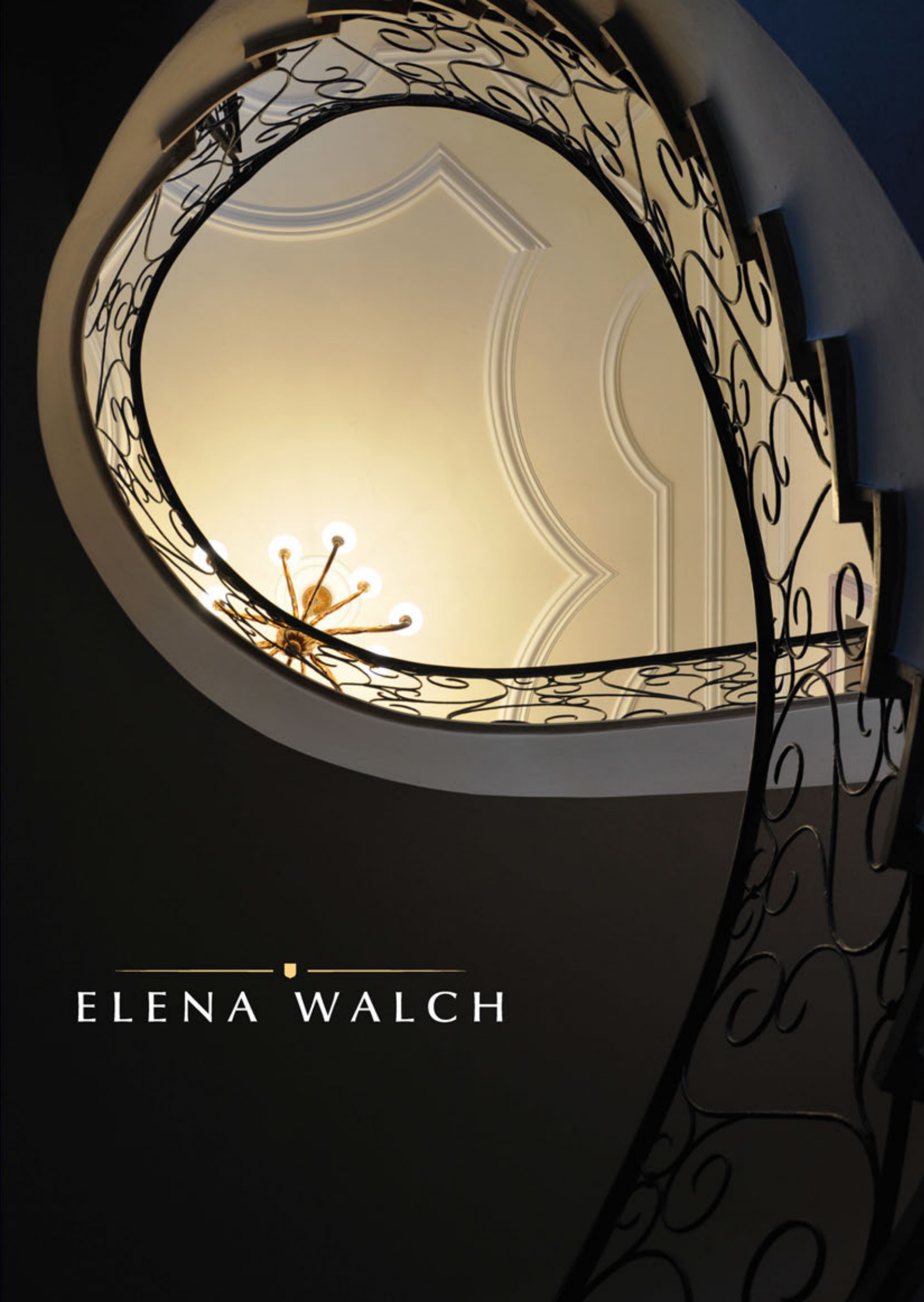

ELENA WALCH

ELENA WALCH

"Heart of Gold"

Liebe Weinfreunde, liebe Kunden,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Weinberge, unser Familienweingut, unsere Weine. Wir erklären, warum wir für Nachhaltigkeit stehen und auf Parzellenselektion setzen. Wir zeigen neue Projekte und Höhenlagen. Wir schauen zurück in die Vergangenheit und wagen einen Blick in die Zukunft. Wir laden Sie ein, uns näher kennenzulernen.

Ganz herzlich
Elena, Julia und Karoline Walch

DER ZEIT VORAUS

Elena Walch setzt in ihrem Weingut seit jeher auf ein Zusammenspiel aus nachhaltiger Handarbeit und expliziter Parzellenselektion – und ist ihrer Zeit damit stets einen Schritt voraus.

Elena Walch spaziert am Südhang des Hügels von Kastelaz entlang und schaut auf Tramin hinunter. Ab und an bückt sie sich zu einer Traube hinab, begutachtet sie prüfend, schaut dann zufrieden. Die Südtiroler Sommersonne strahlt heiß vom blauen Himmel. Der Blick reicht am Traminer Kirchturm vorbei hinunter in das weite Tal und zu den Berggipfeln des Schwarz- und des Weißhorns. Bald ist Herbst, Weinlesezeit, dann werden die Trauben, Gewürztraminer und Merlot, die Elena Walch bei ihrem Spaziergang umgeben, von Hand gelesen und im modernen Keller des Familienweinguts zu neuem Wein heranreifen. Wie jedes Jahr.

Weinberge von 250 Meter bis knapp 1.000 Meter über dem Meeresspiegel gehören zum Weingut Elena Walchs. Darunter renommierte Einzellagen wie die Vigna „Kastelaz" oder die Vigna „Castel Ringberg", die im klimatisch spannenden Süden Südtirols liegen – mit viel Sonne und kühlen Fallwinden. Am Rande der Alpen liegend ist Südtirol die nördlichste Weinbauregion Italiens, welche dank dieser einzigartigen Position einerseits vom mediterranen Klima mit hohen Temperaturen im Sommer, andererseits von der frischen

Bergluft der umliegenden Dolomiten profitieren kann. Diese Spannung hat Südtirol zu einer der begehrtesten Weinregionen Italiens gemacht, bei weniger als einem Prozent der nationalen Weinbergfläche.

Seit Jahrzehnten gilt Elena Walch als die „Grande Dame" der Südtiroler und italienischen Weinwirtschaft, ihr familiengeführtes Gut zählt zur Elite der italienischen Weinproduzenten mit internationalem Erfolg. Wie sie zum Wein kam, ist eine spannende Geschichte: Elena Walch, geboren und aufgewachsen in Mailand, hat in Venedig Architektur studiert und in Bozen erfolgreich als Architektin gearbeitet. Erst als sie zu ihrem Mann, der einer der ältesten und bedeutendsten Weinfamilien Südtirols entstammt, in dessen Heimatdorf Tramin zog, kam sie erstmals mit der traditionellen Weinwirtschaft in Berührung. „Plötzlich drehte sich alles um mich herum um Wein", erzählt Elena Walch, während sie durch ihr Weingut spaziert. „In den Gasthäusern redeten die Bauern davon, im Herbst trafen die Kisten mit den gelesenen Trauben vor unserem Haus ein."

Diese ihr damals völlig neue Welt faszinierte die Architektin auf Anhieb. Vor allem das Zusammenspiel von Natur, Mensch und Genuss weckte ihr Interesse. Mit einem unvoreingenommenen Blick von außen wurde ihr aber auch klar, was sich verbessern ließe. Sie war ihrer Zeit voraus. „Ich wollte auf uneingeschränkte Qualität und auf Lagenweine setzen", sagt sie. „Ich wollte den Schatz der Natur auf Händen tragen." Als Pionierin stellte Elena Walch die Weichen für den modernen Weinbau in Südtirol und positionierte sich somit an der Spitze der italienischen Weinproduktion. Umstellung der Reberziehung von der „Pergel" auf Guyot, extrem hohe Pflanzendichte in den Weinbergen, Einführung der internationalen „noblen" Rebsorten, erste Einsätze von französischen Barriques im Keller und höchst schonende Verarbeitung – das waren nur einige der vielen Akzente der qualitativen Erneuerung. Was heute selbstverständlich geworden ist, war damals, vor 30 Jahren, ein aufsehenerregendes Umdenken. Noch wichtiger jedoch war, dass sich Elena Walch der Philosophie der Lagenweine verschrieben hatte, welche auch heute noch die zentrale Identität Elena Walchs darstellt.

So wurde das Familienunternehmen Elena Walch Schritt für Schritt, Jahr für Jahr zu dem, was es heute ist: ein Weingut, das die optimale Balance aus Tradition, Moderne und Fortschritt zelebriert. Elena Walch folgt dabei einer klaren Linie. Ihre Weine müssen individueller Ausdruck ihres Bodens, ihres Klimas und des nachhaltigen, händischen Schaffens im Weingut sein. Deshalb setzt Walch, neben international renommierten und preisgekrönten Spitzencuvées wie „Beyond the Clouds", auf „Vigna"-Anbau, sprich auf Weine in präzis eingetragenen Lagen und Parzellen mit historischem oder traditionellem Namen.

Die Weinpionierin ist vom Kastelaz-Hügel hinunter ins Dorf und zurück in den altehrwürdigen Familienansitz spaziert, in dem sie wohnt und wo im alten Kellergewölbe eines ehemaligen Jesuitenklosters innovative Gärkellertechnik auf die diesjährige Traubenlese wartet. Die 2015 errichtete Anlage trennt in vier Selektionsschritten behutsam die einzelnen Beeren vom Stiel, sodass sie weder reißen noch zerquetscht werden und möglichst unversehrt – Parzelle für Parzelle getrennt – durch Schwerkraft in extra kleine Tanks befördert werden. Minimalistischer Eingriff. Präsentation der reinen Herkunft. Purismus pur. „Nicht der Keller macht den Wein. Das Geheimnis liegt im Weinberg. Die Achtung des Bodens, das Klima und behutsame Lese sind ausschlaggebend", erklärt Elena Walch und klopft auf einen der Tanks.

Die Achtung des Bodens, das Klima und behutsame Lese sind ausschlaggebend. Aber nur eine exzellente Kellerarbeit kann aus den Trauben das ganze Potenzial herausholen.

„Aber nur eine exzellente Kellerarbeit kann aus den Trauben das ganze Potenzial herausholen."

Längst ist ein sanfter Generationswechsel im Hause Walch eingeleitet. Die Töchter Julia und Karoline Walch sind in fünfter Generation im Weingut tätig, während sich Elena Walch bereits neuen Projekten widmet, wie einem neuen Weingut mit reiner Trentodoc Schaumweinproduktion in den Bergen des Trentino. Auch die Töchter – ausgebildet in Burgund, in Bordeaux und im australischen Adelaide – verfolgen das Familiencredo: Fortschritt, ohne die Wurzeln zu verlieren. Denn viel Hand- und Kleinstarbeit, gepaart mit neuester Technik, hat sich bei Elena Walch seit Jahrzehnten bewährt. Der Wille und die Hingabe, stets neue Wege zu gehen, Neues auszuprobieren, haben die Voraussetzung geschaffen, für die Zukunft gerüstet zu sein. „Wir haben uns in den vergangenen Jahren gezielt auf Höhenlagen ausgeweitet, um den neuen klimatischen Voraussetzungen einen Schritt voraus zu sein", so Elena Walch. „Wir wollen nicht reagieren, sondern vorangehen. Wir wollen selbst überraschen."

DIE WEINBERGE

ALTENBURG

Elena Walchs Weinberge spiegeln die geologische und klimatische Vielseitigkeit Südtirols wider. Sonnenverwöhnte, warme Lagen, steinige Terrassen und sanft geschwungene Weinberge in klassischen Lagen gehören ebenso dazu, wie kühle Höhenlagen mit ihren kurzen, aber intensiven Sommermonaten. Insgesamt verteilen sich Elena Walchs Weinberge auf kleinstem Raum über eine Spanne von knapp 800 Höhenmetern – das ist weltweit beinahe einmalig. „Mit dieser Vertikale spielen und experimentieren wir", sagt die Winzerin. „Es ist sehr spannend mitzuverfolgen, welche Charakteristiken die unterschiedlichen Rebparzellen im Wein ausdrücken, welch charaktervolle Weine die unterschiedlichen Rebparzellen hervorbringen."

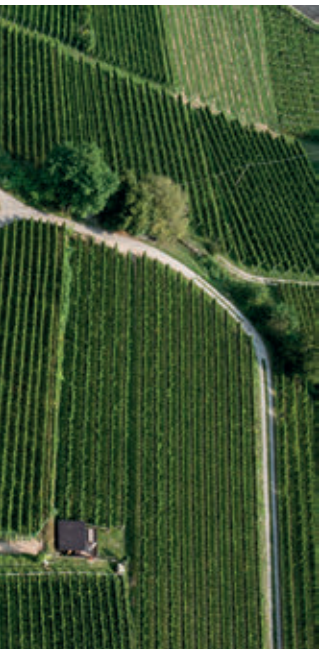
In den vergangenen Jahren haben Elena Walch und ihre Töchter die Rebfläche auf Höhenlagen ausgeweitet, wo der klimatische Wandel neuen Weinanbau ermöglicht. Elena Walch hat diesen Wandel stets als Chance begriffen. In höher gelegenen Weinbergen strebt sie Trauben mit höherem Säuregehalt und Frische an. Mittlerweile liegen über 15 Hektar auf Höhenlagen über 600 Meter über dem Meeresspiegel, dort gedeihen heute besonders Weißburgunder und Blauburgunder. Zuletzt wurde ein fünf Hektar großer Weinberg in Aldein, einem Bergdorf auf der östlichen Talseite, auf bis zu 1.000 Meter Höhe angelegt. Ein weiterer neuer Weinberg liegt in Altenburg auf 600 Meter Meereshöhe, auf dem Mendelrücken über Tramin, eingebettet in eine vulkanische Gesteinsplatte mit Porphyrterrasse, dessen Gesteinsgefüge Quarz, Biotit und weitere Minerale aufweist. Mit ihren vielseitigen Weinbergen blickt Elena Walch in die Zukunft, um heute wie morgen Weine größter Komplexität zu garantieren.

REITWIES

CASHMERE

KLUGHAMMER

WADLEITH



PLON

BARLEITH

WEIL DIE HERKUNFT ZÄHLT

Über die Vigna-Klassifizierung

Der zentrale Aspekt des Familienweingutes Elena Walch ist der Terroir-Gedanke, welcher insbesondere durch Vigna-Einzellagenweine zum Ausdruck gebracht wird. In den wichtigsten Weinbergen der Vigna „Castel Ringberg" und der Vigna „Kastelaz" gelangt diese Philosophie zur optimalen Vollendung. „Dort entstehen je nach Lage individuelle und stets ausdrucksstarke Weine", sagt Julia Walch, die genauso wie ihre Mutter Elena Walch eine leidenschaftliche Verfechterin dieses Anbaus ist. Doch was bedeutet das eigentlich: „Vigna"?

Eine „Vigna" ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Weinberg. Jede „Vigna" benötigt eine offizielle Genehmigung durch die regionalen Autoritäten und setzt einen historischen oder topografischen Namen voraus. „Sie ist feinster Ausdruck von Terroir-Weinen und ein bedeutender Bestandteil der italienischen Weinkultur", erklärt Julia Walch.

Elena Walch war Pionierin auf diesem Gebiet. Ihre Töchter, Julia und Karoline Walch, führen die Philosophie fort. „Die höchste Kunst der Weinproduktion ist, Weine zu kreieren, die das Spiegelbild ihrer Herkunft sind", ist Julia Walch überzeugt. Sie hat in Burgund ihre Ausbildung absolviert. „Lagenweine erzählen von der Bodenstruktur einzelner Rebparzellen und deren mikroklimatischen Bedingungen vereint mit der Höhe, Ausrichtung und Neigung, sowie der händischen Arbeit, die im Weinberg steckt", sagt sie.

Es gehört wohl zu den schönsten Herausforderungen eines Winzers, die edelsten seiner Weinberge zu identifizieren und aus diesen Parzellen reine Lagenweine hervorzubringen. Nicht jeder Weinberg erfüllt die erforderlichen Voraussetzungen. So werden die individuellen Einzellagenweine nur auf jenen Rebbergen produziert, die als „Unikat" gelten. „Wir haben das große Glück, dass unsere Vorfahren mit viel Weitsicht einige der schönsten Ansitze und Weinberge Südtirols erworben haben", erklärt Julia Walch. „Bis heute bringen diese einmaligen Rebberge unsere besten Weine hervor." Im Gegenzug dafür wird akzeptiert, dass die Produktion der charaktervollen Lagenweine auf ihre jeweilige Lage begrenzt ist.

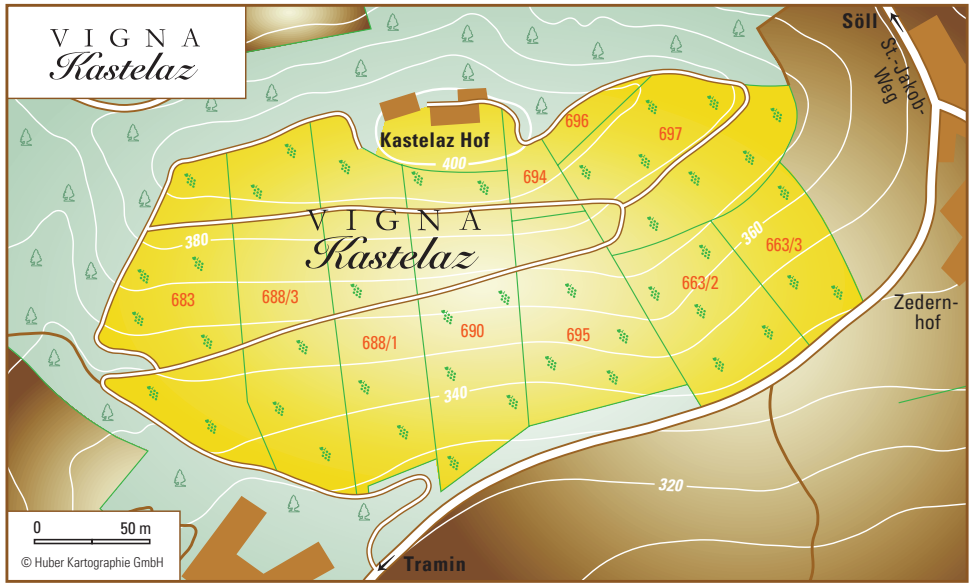
Durch die Eintragung ihrer Weinberge in die streng kontrollierte Vigna-Klassifizierung garantiert Elena Walch rigorose Rückverfolgbarkeit ihrer Einzellagenweine, sowie die Qualität, welche die Spitzenweinberge „Castel Ringberg" und „Kastelaz" zum Ausdruck bringen. Seit Generationen sind die beiden herausragenden Lagen für ihr einzigartiges *Terroir* bekannt, hier entstehen die meistprämierten Weine aus dem Hause Walch. Die Eintragung in den exklusiven Club der „Vigna" bestätigt hierbei den eingeschlagenen Erfolgsweg.

VIGNA

Kastelaz

Die Vigna „Kastelaz“ ist eine einzigartige Steillage direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und zählt zu den exklusiven Südlagen der Region. Besonders durch seinen Gewürztraminer hat Elena Walchs Weinberg Berühmtheit weit über die Grenzen Italiens hinaus erlangt. Aufgrund seiner extremen Neigung bis zu 63 Grad ist der Rebberg aufwendig in engen Terrassen angelegt. Außerdem ist er 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 Porphyr. Auch die mikroklimatischen Bedingungen der Vigna „Kastelaz“ sind kontrastreich mit starken Tag- und Nachtdifferenzen. 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 über dem Meeresspiegel und bei extrem niedrigen Stock-Erträgen entstehen zwei der absoluten Spitzenweine Elena Walchs: Gewürztraminer und Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“. Ausdrucksstark, voller Würze, Kraft und Eleganz spiegeln diese Weine das Extreme des Weinbergs wider.

Als Ursprung der weltberühmten Gewürztraminer Rebsorte ist das Weindorf Tramin seit Jahrhunderten eng mit dem Weinbau verbunden. Alte Schriften zeugen auch von der großen historischen Bedeutung des Kastelazer Weinberges. So erlaubte bereits im Jahre 1214 der Bischof Friedrich von Wangen auf dem Kastelazer Hügel einen Weinkeller anzulegen. Die Burg mit ihren Türmen „Castellaccio“ (Schlösschen) auf dem Hügel gab dem Weinberg schließlich seinen Namen „Kastelaz“.

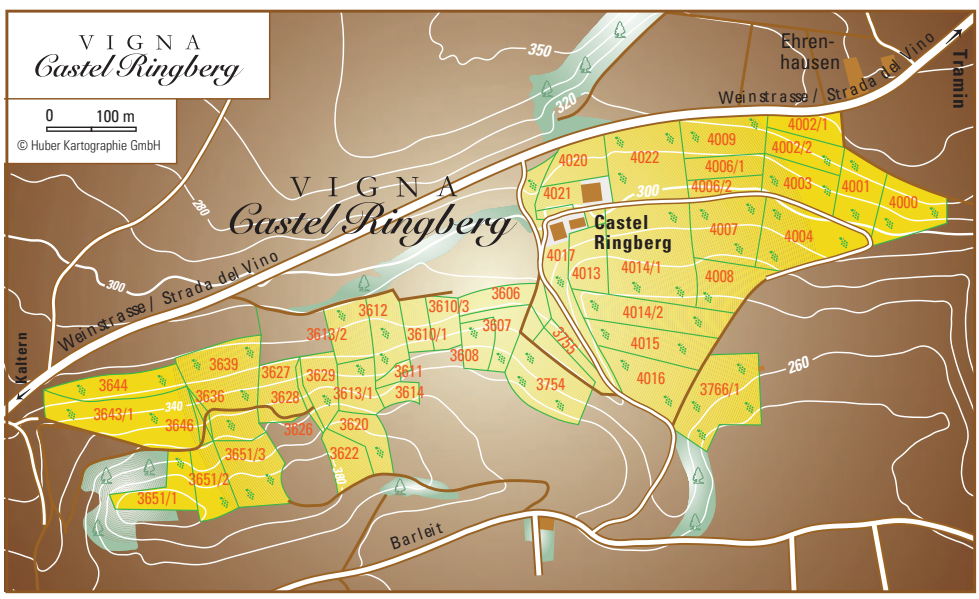

VIGNA
Kastelaz
Kastelaz Hof
400
696
697
694
VIGNA
Kastelaz
380
360
663/3
683
688/3
663/2
688/1
690
695
340
320
Söll
St.-Jakob-
Weg
Zedern-
hof
0
50 m
© Huber Kartographie GmbH
Tramin

VIGNA

Castel Ringberg

Mit 20 Hektar ist Castel Ringberg das wohl größte zusammenhängende Gut Südtirols. Hier liegt der Ursprung von vielfach national und international prämierten Weinen Elena Walchs. Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen thront über dem Kalterer See und ist umgeben von Weinhängen, die wie grüne Meereswogen wirken. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: klassische Kalkböden, steiniger Etsch-Schotter und moränischer Untergrund. Diese besonderen geologischen Bedingungen erzeugen gemeinsam mit dem milden, windigen Mikroklima mineralische Weine größter Eleganz und Finesse.

Im Westen begleitet das Dolomit-Gestein des Mendel-Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des Flusses Etsch, der durch die eiszeitliche Landschaft floss. In darüberliegenden Schichten wechseln sich jahrtausendealte kalkhaltige Böden und moränische Ablagerungen ab. Im südlichen und zentralen Teil des Weinberges bestehen die größeren Flächen aus lockerem, rötlichem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich bietet das Mikroklima auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern über dem Meeresspiegel optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters. Die Milde des Kalterer Sees paart sich mit dem starken Nachmittags-Südwind „Ora", der Trockenheit bringt. Die daraus resultierende schonende, naturnahe Bearbeitung sowie die bewusst klein gehaltene Produktion der Lagenweine der Vigna „Castel Ringberg" tragen als weitere, wichtige Aspekte zum Gelingen außergewöhnlicher Weine bei.


VIGNA
Castel Ringberg
0 100 m
© Huber Kartographie GmbH
VIGNA
Castel Ringberg
Castel
Ringberg
Ehren-
hausen
Weinstrasse / Strada del Vino
Tramin
Kaltern
Barleit
350
320
300
260
340
4020
4022
4009
4002/1
4002/2
4006/1
4006/2
4003
4001
4000
4021
4007
4004
4017
4013
4014/1
4008
4014/2
4015
4016
3766/1
3606
3612
3610/3
3607
3613/2
3610/1
3608
3755
3754
3639
3644
3627
3629
3611
3636
3643/1
3628
3613/1
3614
3646
3626
3620
3651/3
3622
3651/2
3651/1

INNOVATION & TRADITION

DIE EMPFANGSRÄUME

NUR EXZELLENTE WEINBERGE ERZEUGEN ERSTKLASSIGE WEINE

Über die Nachhaltigkeit

Karoline Walch ist die jüngere der beiden Töchter von Elena Walch. Die Tradition der Nachhaltigkeit des Familienweingutes liegt ihr besonders am Herzen. Warum?
Nachhaltigkeit steht bei uns im Mittelpunkt unseres Schaffens. Sie ist die Basis unseres Handelns. Nachhaltigkeit ist nichts, was von heute auf morgen passiert, dahinter stecken vielmehr ein langfristiges Konzept sowie ein ständiger Lernprozess. Das gleiche gilt für die Weinproduktion. Vom Weinberg bis hin zur Flasche Wein vergehen Jahre. Ein Glas Wein erzählt vom Winzerjahr, von der Bodenbeschaffenheit, den kleinklimatischen Verhältnissen und der Rebbearbeitung. Die Einzigartigkeit und Authentizität unserer Weine gehen auf ihre Weinberge zurück. Eine möglichst schonende und das Gleichgewicht der Natur fördernde Arbeit im Rebberg ist für uns Grundvoraussetzung für große Weine.

Steht diese Langfristigkeit, diese ständige Weiterentwicklung bei Familienbetrieben wie Ihrem besonders im Fokus?
Absolut. Meiner Schwester und mir wurde dieses Denken und Handeln von Haus aus weitergegeben. Ich bin glücklich darüber, was für exzellente Weinberge ich in fünfter Generation übernehmen darf, ich will dieses wertvolle Gut in mindestens ebenso gutem Zustand an kommende Generationen weitergeben. Was ich aus dem Weingut heraushole, muss ich ihm auch wieder zurückgeben. Unser Ziel ist es, so wenig wie möglich zu intervenieren, die Na-

tur so viel wie möglich selbst machen zu lassen. Einen möglichst autonomen Kreislauf zu schaffen.

Wie sieht diese schonende Bearbeitung des Weinberges aus?
Wir fördern Biodiversität in all ihren Bereichen. Aufwendig erhaltene Trockenmauern, Hecken und Zypressen ergeben einen Lebensraum für Kleinsttiere wie Schlangen, Eidechsen oder Vögel und bieten in ihren Nischen Schutz. Dasselbe gilt für das Gras zwischen den Rebzeilen, welches alternierend gewälzt und nicht geschnitten wird. Es schützt den Boden vor Trockenheit und bildet ein warmes, feuchtes Mikroklima unter sich. Außerdem begrünen wir die Zeilen mit Leguminosen, einer Art Hülsenfrucht. Deren Wurzeln lockern den Boden, so kommt der Rebstock zu mehr Sauer- und Stickstoff. Und natürlich verzichten wir auf Herbizide. Stattdessen entfernen wir Unkraut um den Fuß der Rebe mechanisch. Außerdem setzen wir mit großem Aufwand unseren eigenen Kompost an, um den Humusanteil des Bodens zu erhöhen. Die biologische Bodenaktivität wird angeregt, damit sie die notwendigen Mineralstoffe für eine gesunde Rebentwickung erzeugen kann.

Was wollen Sie durch diese Arbeit erreichen?
Unsere Weinberge sollen möglichst widerstandsfähig sein und eigene Abwehrkräfte entwickeln können. Aus diesem Grund folgen wir auch dem „sanften Rebschnitt" laut Simonit & Sirch: Die natürliche Verholzung respektierend, werden beim Schnitt keine großen Wunden zugefügt und es wird auf die Kontinuität der Saftleitbahnen geachtet. So wird dem Rebstock ein gesundes Leben ermöglicht. Eine gesunde Entwicklung des Weinbergs drückt sich in der langfristigen Qualität der Weine aus. Und diese ist unser oberstes Credo.

SELEZIONE

GEWÜRZTRAMINER

Der Gewürztraminer mit seinem typisch trockenen Südtiroler Charme und Charakter leuchtet intensiv strohgelb. Klassische Gewürztraminernoten spiegeln sich im Bukett intensiv aromatisch mit Noten von Rosenblättern, Blumen und Gewürzen. Finessenreich präsentiert sich der Wein am Gaumen, mit frischer Fülle, harmonischer Eleganz und lang anhaltendem Abgang.

PINOT BIANCO

Der Pinot Bianco präsentiert sich mit klarem, leuchtendem Strohgelb, mit fruchtigen Aromen, frischen Apfelnoten und einem Hauch von Kräutern im Bukett. Im Gaumen überrascht der Wein durch elegante, mineralische Fülle, lebendige Säure und frischen Abgang.

PINOT GRIGIO

Der Pinot Grigio besticht mit hellem Strohgelb sowie mit fruchtigen Noten von reifen Birnen, weißem Pfeffer und etwas Salbei in der Nase. Mineralisch-salzige Fülle, saftige Säure sowie ein anhaltender Abgang prägen den Gaumen.

EWA

Die Cuvée EWA (Elena WAlch) begegnet uns mit kräftigem Strohgelb und einem zarten, aromatisch geprägten Bukett mit floralen Noten, etwas Rosenblättern und würzigen Kräuternoten. Frische und jugendliche Leichtigkeit, geprägt durch ihre Cuvée, überzeugt der Wein im Gaumen mit eleganter und saftiger Struktur sowie durch einen anregenden Abgang.

MÜLLER THURGAU

Der Müller Thurgau überzeugt mit hellem Strohgelb, mit angenehmer Aromatik, dezenten Kräuteraromen, etwas Muskat sowie leichten Aprikosennoten. Angenehme Frische, jugendliche Säure und feingliedrige Struktur prägen den Gaumen.

SAUVIGNON

Der Sauvignon besticht mit sattem Strohgelb und einem aromatischen Bukett mit reifen Stachel- und Holunderbeeren sowie mit feinen Kräuternoten. Saftige Säure, elegante Struktur und ein einladender Abgang prägen den Gaumen.

CHARDONNAY

Der Chardonnay überzeugt mit brillantem Strohgelb und mit einem fruchtigen Bukett mit exotischen Noten, reifen Bananen und leicht floralen Aromen. Im Gaumen ist der Wein elegant und mild, mit interessantem Abgang.

SELEZIONE

BLAUBURGUNDER

Der Blauburgunder präsentiert sich mit klarem, frischem Rubinrot. Ein fruchtiges Aromenspiel mit roten Beeren, Kirschen und Himbeeren sowie würzige Noten mit etwas weißem Pfeffer prägen die Nase. Im Gaumen überzeugt der Wein mit saftiger Struktur und einladender Frische, mit weichen, samtigen Gerbstoffen, dezenter Würze im Hintergrund sowie mit einem jugendlich-elegantem Abgang.

LAGREIN

Der Lagrein lädt mit intensiver und dichter, granatroter Farbe ein. Das vielschichtige Bukett besticht mit dezent würzigen Aromen, mit Kakao sowie mit Waldbeeren und Herzkirschen im Hintergrund. Eine markante Gerbstoffstruktur, geschmeidige Fülle, eine verspielt rustikale Eleganz und jugendliche Frische sowie ein saftiger, langer Abgang überzeugen im Gaumen.

SCHIAVA

Die Schiava (Rebsorte Vernatsch) präsentiert sich mit brillantem Rubinrot und mit intensiven Aromen in der Nase, die Kirsche erinnernd. Im Gaumen überzeugt der Wein durch seine elegante und harmonische Struktur, geprägt von äußerst feinen Tanninen sowie milder Säure mit frischem Abgang.

MERLOT

Ein frisches Granatrot prägt den Merlot Elena Walch. Intensiv und reintönig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Griffige Gerbstoffe, eine kernige Textur sowie Fülle und Eleganz füllen den Gaumen, wo der Wein durch Weichheit und Saftigkeit, durch Trinkgenuss und durch einen angenehm anregenden Abgang überzeugt.

FAVORITES

CHARDONNAY „CARDELLINO“

Der Chardonnay „Cardellino“ überzeugt mit kräftiger, strohgelber Farbe, mit einem komplexen Spiel von fruchtigen Aromen, Zitrus- und Orangenschalen, etwas Lindenblüten, mineralischer Fülle und einem würzigen Hauch von Tabak. Im Gaumen überrascht dieser Klassiker von Elena Walch mit spannender Frische und mineralischer Rasse, mit Eleganz und saftiger Länge: einladend, erfrischend und trinkfreudig.

BLAUBURGUNDER „LUDWIG“

Der Blauburgunder „Ludwig“ präsentiert sich mit einem frischen, kräftigen Rubinrot sowie mit eleganter Konzentration und Vielschichtigkeit. Frische Fruchtnoten mit Herzkirschen und roten Johannisbeeren sowie würzige Aromen mit etwas Pfeffer und eleganten Röstaromen bestimmen das Bukett. Im Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Kraft und Eleganz mit griffigen Gerbstoffen, einer fruchtig-filigranen Struktur und einem harmonischen Zusammenspiel zwischen dezenter Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.

BRONNER

Der Bronner Elena Walch besticht mit einem klaren, kräftigen Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase vereinen sich komplexe, intensive Aromen von Früchten wie Äpfel und reifen Birnen sowie weißem Pfirsich mit würzigen Kräuternoten und einem Hauch von Thymian. Im Gaumen wirkt der Wein jugendlich frisch, mineralisch und saftig mit belebendem Abgang.

GEWÜRZTRAMINER „CONCERTO GROSSO“

Ein Gewürztraminer, den man nicht so schnell vergisst. Von hellem, einladendem Goldgelb geprägt, besticht der „Concerto Grosso“ mit einem sympathischen Aromenspiel in der Nase: mit fruchtigen Noten mit kandierten Orangen und Zitrusfrüchten, mit Honig, Zimt und Gewürznelken. Im Gaumen überzeugt der Wein mit voller, cremiger Struktur, mit Würze und Länge. Ein Schmeichler und Verführer!

ROSÉ 20/26

Der Rosé 20/26 präsentiert sich mit einem hellen, lachsfarbenen Rosa, elegant und fruchtig-frisch mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren und einem Anklang von Zitrusfrüchten in der Nase. Im Gaumen ist der Wein offen und einladend trinkig mit saftiger Eleganz und Frische, sympathisch und gesellig und einem anregend jugendlichen Abgang.

CABERNET „ISTRICE“

Der Cabernet „Istrice“ besticht mit einem kräftig-intensiven Rubinrot und mit anregend-fruchtigen Aromen in der Nase, mit roten Waldbeeren und Herzkirschen sowie mit verführerischer Würze mit weißem Pfeffer und Schokolade. Im Gaumen überrascht der Wein mit erfrischender Fülle und Struktur, mit eleganten, präzisen Gerbstoffen und fruchtig-würziger Dichte sowie mit einem langen, saftigen Abgang.

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE „PER SÉ“

Der Kalterersee Classico Superiore „per sé“ überzeugt mit einem frischen Rubinrot und mit einem elegant-fruchtigen Bukett von Weichselkirschen und Veilchennoten, weißem Pfeffer und etwas Bitterschokolade. Feingliedrige Gerbstoffe und eine frische Struktur prägen den Gaumen. Eine gelungene und innovative Kalterersee-Interpretation zwischen Tradition und Aufbruch – ein Wein, der „für sich selbst“ spricht!

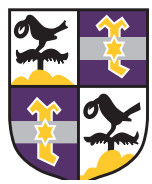
KRISTALLBERG

PINOT BIANCO „KRISTALLBERG“

Der Pinot Bianco „Kristallberg“ zeigt sich facettenreich mit großer Mineralität. Er besticht mit klarem, frischem Strohgelb sowie einem Bukett mit fruchtigen Aromen von frischen Birnen und weißen Steinfrüchten, würzigen Noten mit grünen Walnüssen und leicht rauchigen und mineralischen Aromen im Hintergrund. Eleganz und saftige Frische, eine jugendliche und anregende Lebendigkeit mit einem spannenden Säurespiel überzeugen im Gaumen. Ein Wein, der viel Spaß macht!

VIGNA

Kastelaz



VIGNA

Castel Ringberg

VIGNA *Kastelaz*

GEWÜRZTRAMINER VIGNA „KASTELAZ"

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!

MERLOT RISERVA
VIGNA „KASTELAZ“

Ein frisches, leuchtendes Rubinrot prägt den Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“. Intensiv und reintönig präsentiert sich der Wein in der Nase, mit fruchtigen Noten von Weichselkirschen und Pflaumen, mit einem Hauch von Karamell und feinen Röstaromen. Geschmeidig samtige Gerbstoffe, eine weiche, runde Textur, eine saftige, würzige Fülle, fruchtige Konzentration und filigrane Eleganz füllen den Gaumen. Ein einladend attraktiver Charmeur!

VIGNA
Castel Ringberg

PINOT GRIGIO
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Ein kräftiges, klares Strohgelb kennzeichnet den Pinot Grigio Vigna „Castel Ringberg“. Eine vielschichtige, komplexe Aromenvielfalt von Früchten, besonders von reifen Birnen, etwas Salbei und Lindenblüten sowie von würzigen Noten prägt das Bukett. Struktur und Eleganz, Kraft und Harmonie dominieren im Gaumen, verbunden mit cremiger Fülle und Dichte. Ein Pinot Grigio mit viel Charakter!

CHARDONNAY RISERVA
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Der Chardonnay Riserva Vigna „Castel Ringberg“ präsentiert sich mit einem frischen Goldgelb und mit einem von vielfältigen Aromen geprägten Bukett: dicht und komplex mit exotischen Früchten, darunter Papaya, würzig mit gerösteten Mandeln sowie mit einem Hauch von Löwenzahnhonig. Im Gaumen besticht der Wein durch ein einzigartiges Spiel von Frische und Kraft, eine elegante Struktur, eine saftige, mineralische Ader gepaart mit cremiger Fülle und harmonischer Ausgewogenheit sowie mit einem langen, erfrischenden Abgang.

SAUVIGNON
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Der Sauvignon Vigna „Castel Ringberg“ wartet mit hellem, elegantem Strohgelb mit leicht grünen Schattierungen auf. Das einladend dezente Bukett ist geprägt von eleganten florealen Noten mit Holunderblüten und Gebirgskräutern, einem Hauch von Stachelbeeren und alpiner Frische. Mit fruchtiger Fülle, eleganter Struktur und saftiger Mineralität, mit komplexem Potenzial und einmaliger Harmonie begeistert dieser Sauvignon im Gaumen.

RIESLING
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Der Riesling Vigna „Castel Ringberg“ präsentiert sich mit brillantem Strohgelb sowie mit fruchtigen Aromen von Pfirsichen, dezenten Noten von weißen Blüten, frischer Würze mit einem Hauch von weißem Pfeffer und typisch mineralischen Noten. Im Gaumen entfalten sich eine anregende Frische sowie ein rassiges Säurespiel vereint mit mineralischer Struktur, filigraner Eleganz und frischem Abgang.

VIGNA
Castel Ringberg

LAGREIN RISERVA
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

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.

CABERNET SAUVIGNON
RISERVA
VIGNA „CASTEL RINGBERG“

Mit tiefdunklem Rubinrot wartet der Cabernet Sauvignon Riserva Vigna „Castel Ringberg“ auf. Das einladende Bukett ist geprägt von komplexen Fruchtaromen mit Waldbeeren, Brombeeren, Schwarzbeeren und Pflaumen sowie würzigen Noten mit Tabakblättern, Gewürznelken und etwas Bitterschokolade. Im Gaumen besticht der Wein durch kräftige, fruchtige Fülle, ausgeprägte Gerbstoffe, ein schönes Säurespiel, eine saftige Länge mit großem Potenzial und mit viel Biss und Power im Abgang.

GRANDE CUVÉE

BEYOND THE CLOUDS

Ein kräftiges, brillantes Strohgelb prägt die große Weißweincuvée „Beyond the Clouds". In der Nase öffnet sich ein komplexes, betörendes Aromenspiel mit floralen Noten von weißen Blüten und fruchtigen Nuancen mit Steinfrüchten und etwas Ananas sowie einem feinen mineralischen Ansatz. Elegant und vielschichtig präsentiert sich der Wein mit einer dezent eingebauten, zurückhaltenden Holznote im Gaumen: mit Finesse und Kraft, spannend und mit viel Entwicklungspotenzial sowie mit saftig-frischem Abgang.

PINOT NOIR RISERVA „ATON“

Der Pinot Noir „Aton“ drückt zeitlose Finesse und Eleganz aus. In kräftigem Rubinrot präsentiert sich der Wein im Glas. Subtile Noten an schwarzen Beeren, einem Hauch von Lakritze und fein geräucherte Noten bestimmen das Bukett und vereinen Kraft mit höchster Eleganz. Mit Dichte, schwarzen Beeren und Mineralität bei gleichzeitig feinen und frischen Tanninen überzeugt der „Aton“ am Gaumen mit einem würzigen, langen Abgang. Ein eleganter, charaktervoller Pinot Noir, unter größtem Einsatz und detailreichem Aufwand produziert, um dieser edelsten aller Sorten mit kompromissloser Qualität gerecht zu werden.

KERMESSE

Die rote Grande Cuvée „Kermesse" präsentiert sich mit einem kräftig-intensiven Rubinrot und einem anregend vielschichtigen Bukett: fruchtig mit roten Beeren und Sauerkirschen, etwas Veilchenduft sowie würzig mit etwas Pfeffer und Schwarztee und dezenten, rauchigen Röstaromen im Hintergrund. Eine kräftige Gerbstoffstruktur verbunden mit einladender Eleganz überzeugt im Gaumen mit viel Potenzial, harmonisch-fruchtiger Fülle und anregend saftigem Abgang. Ein Wein mit Biss und ausgeprägtem Charakter!

„CASHMERE"
GEWÜRZTRAMINER PASSITO

Der „Cashmere" Gewürztraminer Passito präsentiert sich mit goldgelber Farbe mit leicht bernsteinfarbenem Einschlag. Exquisit und intensiv aromatisch öffnet sich sein Bukett: getrocknete Aprikosen, kandierte Früchte, Rosenblüten, ein Hauch von Orangen und Karamell. Im Gaumen zeigt sich der Passito sehr konzentriert, mit einem harmonischen Spiel zwischen einladender Süße und erfrischender Säure, elegant und von erlesenem Niveau.

argentum bonum
SILBERSTOLLEN®

In einem Seitenstollen des höchstgelegenen Bergwerks Europas lagern Elena Walchs erlesenste Weine. Nur eine kleinste Anzahl an Flaschen erreicht jährlich wieder das Tageslicht.

„Argentum bonum de Sneeberch", das „gute Silber des Schneebergs" priesen die Tiroler Grafen bei Meran im Jahre 1237 das Silberbergwerk im Ridnauntal. Im Norden Südtirols gelegen, befinden sich die heute stillgelegten Galerien in einer einzigartigen Position auf 2.000 Meter Höhe inmitten der Alpen. „In unserer Familie hat es sich über Generationen überliefert, dass eine Flaschenlagerung in großer Höhe das Besondere aus dem Wein herausholt", sagt Karoline Walch. „In unserem Berghaus auf 2.000 Meter über dem Meeresspiegel wurde immer Wein gelagert." Die langsame Reifung der wichtigsten Weine Elena Walchs sollte in derselben optimalen Höhe stattfinden. In der völligen Abgeschiedenheit des Schneeberger Silberbergwerks ruhen heute Weine wie die vielfach prämierte Grande Cuvée „Beyond the Clouds" oder der Gewürztraminer „Kastelaz" über viele Jahre hinweg. Inmitten der rauen Felswände profitieren sie von einer gleichmäßigen Stollentemperatur von sieben Grad Celsius und einer hohen Luftfeuchtigkeit von knapp 95 Prozent. Bei absoluter Dunkelheit und geringem Luftdruck herrschen ideale Bedingungen, um die Einzigartigkeit dieser Weine zu unterstreichen. Die Weine entwickeln eine spannende Harmonie zwischen jugendlichem Charme und komplexer Reife, zwischen knackiger Frische und großem Potenzial, zwischen alpiner Kühle und südländischem Flair.

Nur 1.200 Flaschen pro Jahrgang werden mit Hilfe der kleinen Bergbahn in drei Kilometer Tiefe des Stollens gebracht. Das Familienweingut will ihren Besten dabei den letzten Schliff geben, sie quasi „versilbern", bevor diese dann in der höchstmöglichen Qualität den Weg zu den anspruchsvollsten Weinenthusiasten finden. Im Frühling, wenn nach der Schneeschmelze der Zugang des Silberstollens wieder freigelegt ist, wird eine limitierte Anzahl von 600 Flaschen auf den Markt gebracht. Sie werden eigens mit einem Wachsverschluss versiegelt und tragen den Stempelaufdruck des Stollens am Etikett.

ELENA WALCH

ELENAWALCH.COM | +39 0471 860172 | INFO@ELENAWALCH.IT
VIA ANDREAS HOFER 1 39040 TRAMIN | ALTO ADIGE - ITALIA