



Elena Walch Bronner 2021

"Bronner" on sieniä kestävä valkoinen rypälelajike (PIWI). Tässä "Vitis Vinifera" on risteytetty kestävä aasialaisen lajikkeen "Vitis Amurensis" kanssa, ja risteytys on syntynyt yhdistämällä Merzling (Rieslingin ja Grauburgunderin risteytys) sekä Zarya Severa ja Saint Laurent. Sienitautien kestävyuden ansiosta viinitarhalla tehtävien toimenpiteiden määrä voidaan minimoida. Bronner ei hämmästyä pelkästään upealla raikkauksellaan ja mineraalisilla aromeillaan, jotka muistuttavat Pinot Biancoa ja Sauvignonia, vaan tukee myös Elena Walchin sitoutumista kestävään viininviljelyyn.

Teitä odottaa erinomainen vuoden 2021 vuosikerta! Lämmin ja vakaa kesä suosi, ja viinitilalle saapuneet rypäleet olivat kauniita, terveitä ja tasapainoisia. Vuoden 2021 viininkasvatuskaudella kirjattiin aikainen kukinta, joka johtui korkeista kevätlämpötiloista. Kesä oli kuiva ja kuuma, ja lämpötilahuiput saavutettiin heinä- ja elokuussa. Vähäiset sateet eivät vaikuttaneet negatiivisesti viinitarhoihin, kiitos tiputusjärjestelmiemme ja sääasemiemme. Kesäkuukausien korkeat lämpötilat tuottivat erinomaisen laadukkaita ja optimaalisesti kypsyneitä rypäleitä. Happamuus oli hieman alhaisempi, mutta hyvin tasapainoinen, mihin vaikuttivat myös tarkka lehtityö ja hieman aikaisempi sadonkorjuu. Elokuun lopulla aloitimme ensimmäisten rypäleiden keräämisen – yksinomaan käsin, kuten tavallisesti. Vuoden 2022 vuosikerran viineissä on kaunis hedelmäisyys ja ne vakuuttavat monimutkaisuudellaan ja upealla rakenteellaan.

Kokonaiset rypäleet puristetaan hellävaraisesti, ja mehu kirkastetaan staattisesti. Sen jälkeen mehu fermentoidaan valikoiduilla hiivoilla terästankeissa, joissa lämpötila pidetään 20°C. Viini kypsyy kuuden kuukauden ajan omien sakan päällä teräsastioissa.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Alto Adige

Rypäle/rypäleet: Bronner

Vuosikerta: 2021

Sokeri: 2,8 g/l

Happo: 5,7 g/l

Alkoholi: 13,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Oljenkeltainen

Tuoksu: Tuoksussa yhdistyvät monimuotoiset ja intensiiviset hedelmäaromit, kuten omena, päärynä ja valkoinen persikka, sekä mausteiset yrtit ja häivähdys timjamia.

Maku: Maku on raikas, nuorekas ja houkutteleva, samalla mineraalinen ja maukas, paljastaen hedelmäisen rakenteen ja jättäen raikkaan ja kiehtovan jälkimaun.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Kala, Kasvisruoka

