Elena Walch Chardonnay 2025

Olemme erittäin iloisia mielenkiintoisesta vuoden 2025 vuosikerrasta! Vaikka kasvukausi oli haastava vaihtelevine lämpimine ja viileine jaksoineen sekä sateineen, meillä oli fantastinen sadonkorjuukausi parhaissa mahdollisissa kypsymisolosuhteissa. Kesä- ja heinäkuussa nautittiin keskikesän lämpimistä säistä, joita seurasi runsaat sateet elokuun alussa, minkä ansiosta rypäleet saivat pitkään hyötyä optimaalisista olosuhteista ja runsaasta auringonpaisteesta. Sadonkorjuu alkoi myöhään syyskuun alussa ihanteellisissa sääolosuhteissa, joita vasta kauden lopussa seurasi epävakaisempi sää. Lämpimät päivälämpötilat ja viileät yöt mahdollistivat rypäleiden optimaalisen kypsymisen, tasapainoisen happamuuden sekä selkeän hedelmäisyyden ja hyvän rakenteen saavuttamisen.

Sadonkorjuun jälkeen rypäleet puristetaan varoen. Tuore mehu kirkastetaan staattisesti matalissa lämpötiloissa ja fermentoidaan sitten hellävaraisesti kontrolloidussa 20°C lämpötilassa terästankeissa. Nuori viini kypsyy terästankeissa useiden kuukausien ajan hienon sakkansa päällä.

Kaakkoon suuntautuneet viinitarhat kalkkikivimaaperällä. Viinitarhat sijaitsevat sekä klassisilla keskikorkeuksilla että jopa 600 metrin korkeudessa Etelä-Tirolin eteläosassa. Rypäleet poimitaan kokonaan käsin.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Alto Adige

Tuottaja: Elena Walch

Rypäle/rypäleet: Chardonnay
Vuosikerta: 2025

Sokeri: 1,7 g/l

Happo: 6,4 g/l

Alkoholi: 13,5

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Oljenkeltainen

Tuoksu: Viinissä hedelmällinen tuoksu, jossa on eksoottisia vivahteita, kypsiä omenoita ja kevyitä kukkaisaromeja.

Maku: Maku on elegantti ja mieto, ja viinissä on mielenkiintoinen jälkimaku.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Kala, Kasvisruoka, Seurustelujuoma