

## Elena Walch Gewürztraminer Vigna “Kastelaz” 2022

Tunnettu Vigna-yhden viinitarhan alue ”Kastelaz” hallitsee Traminerin viinikylän maisemaa. Termi ”Vigna” on lisänimitys alkuperälle, joka tunnustaa tarkasti rajatun ja kartoitettu yhden viinitarhan. Vaikuttavan 63 prosentin jyrkkyydellään ja harvinaisen täydellä eteläsuuntauksellaan tämä kapeasti porrastettu viinitarha kohoaa 330

380 metriin merenpinnan yläpuolelle, kerroksittain löyhässä kalkkikivimaassa, jota täplittävät jääkauden jälkeiset hiekat, graniitti ja porfyryria. Etelä-Tirolin viininviljelyn parhaat elementit korostuvat täällä entisestään: etelään päin oleva sijainti tarjoaa runsaasti alueelle tyypillistä auringonpaistetta, kun taas voimakkaat tuulet ja korkeus saavat aikaan erittäin viileät iltalämpötilat. Täältä Elena Walch pullottaa yksinomaan kahta huippuviiniä: kypsän mutta elegantin Merlot Riserva Vigna ”Kastelaz” ja kansainvälisesti tunnetun Gewürztraminer Vigna ”Kastelaz”, jotka heijastavat voimakkaasti viinitarhan ainutlaatuisia kasvuolosuhteita.

Lämpimän ja vakaan kesän ansiosta saimme erittäin terveitä ja tasapainoisia rypäleitä. Vuoden 2022 viinivuosi alkoi lämpimällä keväällä, mikä johti varhaiseen kukintaan. Kesä oli jatkuvasti kuiva ja lämmin, ja kesäkiesällä jopa kuuma. Kuivuus ei aiheuttanut ongelmia, kiitos kastelujärjestelmiemme ja älykkään teknologian. Lämpimien kesäkuukausien ansiosta rypäleet olivat poikkeuksellisen terveitä, laadukkaita ja kypsiä. Happamuusarvot olivat vuosikerralle tyypillisesti hieman alhaisemmat, mutta hyvin tasapainossa, kiitos kesäkuukausien kohdennetun lehtityön ja hieman aikaisemman sadonkorjuun. Ensimmäiset rypäleet poimittiin elokuun lopussa, kuten aina, täysin käsin. Kaiken kaikkiaan viinit osoittavat monimutkaisuutta, erinomaista rakennetta ja erittäin hyvää hedelmäisyyttä.

Erittäin huolellisesti valitut, täysin kypsät rypäleet poimitaan kahdessa sadonkorjuussa. Ennen puristamista murskatut rypäleet kylmämaseroidaan kuuden tunnin ajan, minkä jälkeen mehu kirkastetaan jäädyttämällä ja luonnollisella sedimentaatiolla. Käyminen aktivoidaan valituilla hiivoilla ja lämpötila pidetään 18°C. Nuori viini saa kypsyä sakan päällä useiden kuukausien ajan.

## Tuotetiedot

**Maa:** Italia

**Tuontantoalue:** Alto Adige

**Tuottaja:** Elena Walch

**Rypäle/rypäleet:** Gewürztraminer

**Vuosikerta:** 2022

**Sokeri:** 6,8 g/l

**Happo:** 5,3 g/l

**Alkoholi:** 14,0%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Kullan keltainen

**Tuoksu:** Elegantti ja mineraalinen, jossa on ruusun, lycheen ja ripauksen akaasihunajaa taustalla

**Maku:** Elegantti rakenne, stimuloiva happojen leikki, harmoninen ja mausteinen raikkaus, ja intensiivinen aromaattinen jälkimaku. Viini, jossa on suurta hienostuneisuutta ja luonnetta.

**Ruokasuositukset:** Itämainen ruoka, Kala, Juusto

