



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

Wilhelm Walch srl Südtirol, Tramin (Alto Adige)

Seit 145 Jahren zählt Wilhelm Walch in Tramin zu den renommiertesten Weingütern Südtirols. Über 5 Generationen haben bis heute im Familienunternehmen mitgewirkt, wobei es in den verschiedenen Zeitabschnitten ganz unterschiedliche Ausrichtungen in der Gestaltung des Weinbaues und der Kellertechnik sowie in den Zielen der Vermarktung gab. War früher – zumindest in bestimmten Zeitabschnitten – die Produktion größerer Mengen im Weinberg das wichtigste Ziel, so befasst sich die heutige Generation nahezu gerade umgekehrt mit der Reduzierung von Menge hin zur Maximierung von Qualität, der Trauben wie des Endproduktes in der Flasche. Ein Gang durch den Walch'schen Keller in Tramin zeigt in beeindruckender Weise die lange Geschichte des Weinhauses und gewissermaßen des Wein An- und Ausbaues in Südtirol ganz generell: viel Tradition, welche sich am besten durch die einzigartig kunstvoll beschnitzten Holzfässer oder durch tiefe Kellergänge zeigt, zum anderen wiederum der fließende Übergang zu modernster Kellertechnik kombiniert mit up to date Architektur. Und so verspürt der aufmerksame Konsument auch die Bemühung des Betriebes (den lokalen Sorten einen gewissen Vorrang gegenüber den internationalen varietals zu geben mag ein Beispiel hierfür sein) Weine zu produzieren die den höchsten modernen Ansprüchen gerecht werden, dabei aber auch an die Wurzeln des Weinanbaues in Südtirol erinnern sollen.

2020 Chardonnay <Pilat> DOC Alto Adige Südtirol Wilhelm Walch 0,75 - DOC **10,95 €** **9,95 €**

Chardonnay, 0,75 Ltr. Fl. 4410
Restsüße: 2,3 g/Ltr.; Alk.: 13,5 % Vol.; Säure: 6,4 g/Ltr.

Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 20°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.

In der Nase mit wunderbaren, komplexen Aromen, exotische Frucht, Passionsfrucht. Der Chardonnay „Pilat“ erfreut mit seiner fruchtigen Frische und mit seinem lang anhaltenden und sehr saftigen Abgang.

Leichten Vorspeisen, mediterraner Küche und Fischgerichten oder als Aperitif.

2020 Pinot Grigio <Marat> DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0,75 - DOC **11,95 €** **11,50 €**

Pinot Grigio, 0,75 Ltr. Fl. 5510
Restsüße: 2,3 g/Ltr.; Alk.: 13,5 % Vol.; Säure: 6,4 g/Ltr.

Der „Marat“ schmeichelt mit seiner satten, strohgelben Farbe und überzeugt in der Nase mit einem Duft nach frischen Früchten und Zitrusnoten. Am Gaumen rund mit konzentrierter Frucht und Schmelz.

Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 20°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.

Süß- sowie Salzwasserfischen, Meeresfrüchten, kalten und warmen Vorspeisen und Gerichten mit weißem Fleisch.

2020 Sauvignon <Krain> DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0.75 - DOC **13,95 €** **12,95 €**

Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Fl. 5511
Restsüße: 3,7 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 7,0 g/Ltr.

Strohgelbe Farbe mit leicht grünlich schimmernden Reflexen, delikate Nase nach Holunder, Brennnessel und frisch geschnittenem Gras. Saftig-salziger Gaumen, feiner, fruchtbetonter Abgang. Er besticht durch seine Frische und seinen eleganten Körper.

Spargeln, Garnelen und feinen Fischspeisen oder als Aperitif zu verschiedenen Hartkäsevariationen.



Italien

Südtirol (Alto Adige) - Trentino

Wilhelm Walch srl Südtirol, Tramin (Alto Adige)

2020	Rosé <Weinberg> IGT Dolomiti Wilhelm Walch 0,75 - IGT	10,95 €	9,95 €
	Cuveé, 0,75 Ltr. Fl.		5512
	Restsüße: 2,9 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,4 g/Ltr.		
	<p>Maischekontakt von ca. 6 Stunden mit anschließender Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 23°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.</p> <p>Der Rosé präsentiert sich in wundervollem Hellrosa, mit lachsrosa Akzenten im Glas und verführt mit einem sommerlichen Bouquet an roten Beeren. Raffiniert und elegant mit erfrischender Säure, zeigt sich der Rosé aromatisch und fruchtbetont.</p>		
	Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Käse aber auch als Aperitif.		
2020	Lagrein DOC Adige/Südtirol Wilhelm Walch 0,75 - DOC	11,95 €	11,50 €
	Lagrein, 0,75 Ltr. Fl.		4414
	Restsüße: 4,7 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 5,1 g/Ltr.		
	<p>Nach der Lese werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur von 26°C im Edelstahltank vergoren. Der Maischegärung folgt die Lagerung im großen Holzfass und im 20hl Allier Fass.</p> <p>Intensives, dunkles Granatrot mit eleganter, nach Brombeeren erinnernder Frucht im Bouquet. Der Lagrein ist voll und samtig im Abgang, mit feiner aber trotzdem komplexer Tanninstruktur.</p> <p>Vornehmlich zu dunklem Fleisch oder Wild und zu jedem Festmahl. Passt auch vorzüglich zu Hartkäse.</p>		