



## 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.

2022 Chardonnay <Pilat> DOC Alto Adige Südtirol Wilhelm Walch 0,75 - DOC **11,95 €** **10,95 €**

Chardonnay, 0,75 Ltr. Fl. 4410  
Restsüße: 0,9 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 5,5 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.

2021 Müller Thurgau DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0,75 - DOC **11,50 €** **10,95 €**

Müller-Thurgau, 0,75 Ltr. Fl. 5662  
Alk.: 13,0 % Vol.

Grünlich bis hellgelbe Farbe; zartblumiges, leicht ätherisches Bouquet; im Geschmack trocken, frisch, mit angenehmer Säure, lebhaft, elegant  
VINIFIKATION

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.

Krabbcocktail, Meeresfrüchten, gekochtem Hummer oder als Aperitif.



# Italien

## Südtirol (Alto Adige) - Trentino

### Wilhelm Walch srl Südtirol, Tramin (Alto Adige)

2022	Pinot Bianco DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0,75 - DOC	12,50 €	11,50 €
	Pinot Bianco, 0,75 Ltr. Fl.		5653
	Alk.: 13,0 % Vol.		
	VINIFIKATION		
	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.		
	DEGUSTATION		
	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.		
2022	Pinot Grigio <Marat> DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0,75 - DOC	12,95 €	11,95 €
	Pinot Grigio, 0,75 Ltr. Fl.		5510
	Alk.: 13,0 % Vol.		
	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.		
2022	Sauvignon <Krain> DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0.75 - DOC	15,95 €	14,95 €
	Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Fl.		5511
	Restsüße: 2,0 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,3 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.		
2020	Cabernet Sauvignon PRESTIGE DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0,75 - DOC	15,95 €	
	Cabernet Sauvignon, 0,75 Ltr. Fl.		5657
	Alk.: 13,5 % Vol.		
	VINIFIKATION		
	Nach der Lese werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur von 26°C im Edelstahltank vergoren. Der Maischegärung folgt die Lagerung im 20hl Allier Fass und Barrique Fass.		
	DEGUSTATION		
	Kräftiges, intensives Granatrot mit an Chassis erinnernden Fruchtaromen und einem ausgeprägten Bouquet. Runder Körper mit kräftigen, aber nicht zu stark ausgeprägten Tanninen und einem langem Abgang.		
	Rotem Fleisch und Wild.		



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Wilhelm Walch srl Südtirol, Tramin (Alto Adige)

2022	Lagrein DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0,75 - DOC	12,95 €	11,95 €
	Lagrein, 0,75 Ltr. Fl.		4414
	Restsüße: 3,3 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 5,0 g/Ltr.		
	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. 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. Vornehmlich zu dunklem Fleisch oder Wild und zu jedem Festmahl. Passt auch vorzüglich zu Hartkäse.		
2022	Pinot Nero PRESTIGE DOC Alto Adige Wilhelm Walch 0,75 - DOC	15,95 €	
	Spätburgunder, 0,75 Ltr. Fl.		5656
	Restsüße: 1,0 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 5,1 g/Ltr.		
	VINIFIKATION Nach der Lese werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur von 26°C im Edelstahltank vergoren. Der Maischegärung folgt die Lagerung im großen Holzfass.		
	DEGUSTATION Rubinrote Farbe, mit ziegelroten Reflexen nach längerer Lagerung. Ätherisch, feingliedrig im Bouquet; trocken, angenehm anregend im Geschmack.		
	Rotem, gegrilltem oder gebratenem Fleisch sowie pikantem Hartkäse.		
2020	Rosso Weinberg <Cuvée Madrut> IGT Dolomiti Wilhelm Walch - IGT	11,95 €	11,50 €
	Merlot, Lagrein, Blauburgunder, 0,75 Ltr. Fl.		5655
	Alk.: 13,0 % Vol.		
	Seit rund 150 Jahren produziert unsere Familie in Tramin mit größter Hingabe charaktervolle, authentische Weine. Der Madrut soll nun dieses wichtige Jubiläum einläuten. Mit seiner rubinroten, leuchtenden Farbe erinnert er an die Weinberge an den steilen Hängen der Dolomiten. Die frische Rotweincuvée zeigt sich mit feinem, fruchtigem Charakter und wurde im großen Holzfass ausgebaut.		
	VINIFIKATION Traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierten 23°C. Anschließend erfolgt die Lagerung in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche.		
	DEGUSTATION Ein runder und geschmeidiger Rotwein, welcher mit rubinroter Farbe, frischer Frucht und samtiger Struktur einen wunderbaren Trinkgenuss verspricht. Fruchtbetont, an Herzkirschen und Mandelnoten erinnernd, gepaart mit kraftvollen, eleganten Tanninen. Vollmundig und modern, ist der „Madrut“ der ideale Wein für schönen Momente mit Freunden, wie auch eine sichere Wahl für ein gelungenes Festmahl.		
	Mediterraner Küche und Pasta, würzigen Gerichten, Südtiroler Speck und Käsevariation sowie hellem Fleisch.		