

Elena Walch, Pinot Nero Alto Adige D.O.C 2024

Producent: Elena Walch

Geografi: Alte Adige, Italien.

Årgang: 2024

Normalpris: 210,-

Medlemspris: 180,-

Måned: Maj 2026

Så skal vi et smut til det italienske, tredje gang vi er det i box'en og faktisk kun anden gang i Alto Adige. Kan sagtens være vi skal dyrke det italienske bjerglandskab lidt mere fremover, der sker spændende ting! Vi er jo altså i det helt nordlige Italien, lidt syd for byen Bolzano. Et område der jo også bliver mere og mere populært at besøge for danske turister og det er også virkelig flot! Bjerge, søer, vinmarker og vilde udsigter ☺ Og så laver de god vin ;) Alto Adige er et af de køligste vinområder i Italien og kombinationen heroppe er ret unikt. Et køligt, alpint klima, men med masser af sol (op mod 300 solskinsdage om året) og store temperaturforskelle mellem dag og nat. Det er med til at give en lang vækstsæson, altså fra stokkene →

blomstrer til druerne er modne. En lang vækstsæson bidrager til mere harmoniske og komplekse vine.

Vinmarkerne til denne vin ligger mellem ca. 400 og 950 meters højde, hvor køligheden er med til at bevare syre og friskhed i druerne. Samtidig bidrager kalk- og porfyryrjord til både struktur og mineralitet. Elena Walch er lidt af en legende i Alto Adige. Hun var en af de første til at sætte fokus på terroir og kvalitet frem for volumen i området. Fokus på enkeltmarker og høj kvalitet, bæredygtig tilgang i marken og minimal indgriben i kælderens.

Vinen her er lavet med 10 dages maceration, gæring på stål og så både lagring på stål og fad, men meget begrænset fad indtryk for at bevare friskhed.



Måske man lige fornemmer de flotte omgivelser ved gården her ☺

Medlemstilbud

Med forårs-, sommer- og udestunder på vej laver vi et lille Champagne fokus. Vi har et rigtig godt samarbejde med importøren Champagneshoppen på vores vinbar Anduma. Så her kan jeg tilbyde nogle rigtig skarpe priser på 3 af mine favoritter.

3 ret forskellige Champagner og i forskellige prislejer. Som altid mere info i "box på vej" mailen ☺

Hvordan smager det?

Næsen åbner med kirsebær, fuldmodne hindbær, lidt lakridset og et strejf af hvid peber. Det går igen i smagen, her er mere koncentration og frugt end vi tit finder i det tyske og Bourgogne. Lidt mere moden frugt af kirsebær igen, rosmarinkrydret, lidt flæsket og lakridset. Stadig super saftig og kan drikkes både for sig eller til let kød og grønt på grillen ☺