



Wilhelm Walch Prendo Pinot Noir

Alto Adige, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden van Wilhelm Walch zijn gelegen aan de zuidkant van de Alpen, in het hart van de Dolomieten.

VINIFICATIE: De druiven worden direct na de oogst ontsleuteld en gekneusd met een hypermoderne ontsleutmachine en kneuzer. De vergisting vindt plaats op roestvrijstalen tanks waarna de wijn rijpt in grote Slavonische eikenhouten vaten.

DRUIVEN: pinot nero

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Deze pinot noir heeft een sappige structuur met aroma's van kersen en aardbei. Dit alles maakt hem tot een soepele wijn waar je eenvoudigweg geen genoeg van kan krijgen.

SERVEERSUGGESTIE: Licht gekoeld een heerlijk aperitief of begeleider van lichte hapjes en gerechtjes.

WEETJE: Het dorp Tramin, waar Wilhelm Walch zijn bedrijf is gevestigd, is de naamgever van de druif gewürztraminer.



Wilhelm Walch was oorspronkelijk restauranthouder en distilleerder in Vorarlberg, Oostenrijk. Toen hij geen vergunning kreeg om zijn zaak uit te breiden, verhuisde hij samen met zijn gezin naar Alto Adige. In 1869 kocht hij het plaatselijke Jezuïetenklooster in Tramin en bouwde hij het om tot wijnkelder. Toch duurde het nog meer dan een eeuw voordat de lokale wijnhandelaar Wilhelm Walch het historische gebouw in het prachtige dorpscentrum betrok om er zelf wijn te gaan maken. Daarvoor liet hij in de gewelven onder het voormalige klooster de allernieuwste vinificatie-apparatuur installeren, pal naast de uit 1880 daterende eiken vaten met authentiek houtsnijwerk. Dit contrast geeft precies aan waar Wilhelm Walch voor staat: knap gemaakte, moderne wijnen van traditionele druiven, verpakt in een artistiek jasje. De Prendo-serie is daar bij uitstek een voorbeeld van. De familie Walch beheert het wijngoed nog steeds.