

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Terlaner Cuvée
2019



"Unsere historische Cuvée, die bereits seit der Gründung der Kellerei produziert wird, präsentiert sich durch die Komposition aus den drei traditionellsten Terlaner Weißweinsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, als sehr vielschichtiger Wein. Weißburgunder, welcher den Hauptanteil bildet, sorgt für Frische und ein gutes Säuregerüst, Chardonnay schmeichelt mit Weichheit und Wärme während Sauvignon die Cuvée durch seine feine Aromatik ergänzt."
Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtirol Terlan

Sorte: 60%Weißburgunder,30%Chardonnay,10%Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2019

Ertrag: 63 hl/ha

Ausrichtung: Süd - Südwest

Neigung: 5 - 60 %

Höhenmeter: 280 - 700 m

Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 6-7 Monate auf der Feinhefe teils im im Edelstahltank (80%) und teils im großen Holzfass (20%).

Charakter

Farbe: funkelndes strohgelb mit grünen Nuancen

Geruch: Grüner Apfel und weißer Pfirsich charakterisieren den klassischen Terlaner, der aber auch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aufweist.

Geschmack: Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark präsent und macht den Terlaner lebendig. Der facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität aber gleichzeitig auch einer tollen Länge gekennzeichnet.

Speisenempfehlung

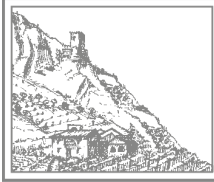
in Terlan traditionell zur Terlaner Weinsuppe aber auch zum Salat vom rohen weißen Spargel; typisch italienische Geichte wie Pizza und Nudeln mit Tomatensoße, sowie Focaccia mit Rosmarin oder Penne all'arrabiata; Parmesan und frischer Pecorino; zudem auch klassische Südtiroler Hausmannskost, wie Speckknödel oder Hauswurst mit Sauerkraut; Putenbrust mit Wurzelgemüse oder ein feiner Kalbsbraten.

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Restzucker: 0,8 g/l

Gesamtsäure: 6,0 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Terlaner**

Jahrgang: 2019

Das Weinjahr 2019 war ein sehr facettenreiches Jahr. Es begann mit einem trockenen und warmen März. Darauf folgte ein wechselhafter April und ein regenreicher, sehr kühler Monat Mai. Diese langanhaltende kühle Witterung brachte eine sehr langsame Entwicklung der Reben mit sich und führte zu einer etwas verspäteten Rebblüte Anfang Juni. Es folgte ein hochsommerlicher, heißer Juni, welcher von einer extremen Hitzewelle mit Rekordwerten nahe der 40° Celsius-Marke gekennzeichnet war. Diese Witterung begünstigte ein rasches und üppiges Rebwachstum. Die Monate Juli und August verliefen nicht mehr so extrem heiß. Zwischenzeitlich kam es immer wieder zu Hitzegewittern, welche einerseits für die nötige Abkühlung sorgten und andererseits, lokal aber auch heftige Hagelschläge, mit großen Schäden hauptsächlich in der Zone um Bozen-Gries, mit sich brachten. Die Ernte begann in der ersten Septemberwoche und somit, zurückblickend auf die letzten 10 Jahre, etwas verspätet. Ein schöner Herbst ermöglichte eine gute Traubenreife und verspricht somit einen guten Jahrgang 2019.



Temperatur
12,6°C



Niederschlag
998,6 mm



Sonnenstunden
1.961

Flaschenreife

Kühle Lagerung bei konstanter Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit und mit möglichst wenig Lichteinfluss

Kellertemperatur: 10 - 15 °C

Gutes Reifepotential > 5 Jahre

Servierempfehlung

Glas für junge Weißweine

Serviertemperatur: 10 - 12 °C



Klima

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen Südtirol im Norden vor rauen atlantischen Nordströmungen, vom Süden ist das Land von mediterranen Einflüssen geprägt. Aufgrund der kühlen Fallwinde der hohen Berge ist das Terlaner Mikroklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht bemerkenswert.

Auch gen Süden erfüllen Berggruppen wie die Adamello eine Schutzfunktion. Deshalb beträgt die jährliche Niederschlagsmenge im Vergleich zum südlichen Alpenvorland nur etwa ein Drittel und die Besonnungsintensität ist höher. Diese klimatischen Bedingungen erinnern an Weinbaugebiete wie das schweizerische Wallis.

Wenn die Sonne an einem der 300 Sonnentage hinter den östlichen Bergen Terlans auftaucht, steht sie schon hoch am Himmel. Das liegt daran, dass das Weingebiet süd- bis südwestlich ausgerichtet ist. Die direkte Sonneneinstrahlung ist aufgrund der geringeren Dichte der Atmosphäre höher, die diffuse Strahlung zugleich geringer. Das erhöht den Unterscheid zwischen sonn- und schattenseitigen Hängen.

Mikroklima in Terlan

Kontinentales Klima (**Cfa** nach Köppen-Geiger)

Sonnenstunden: ø 2135/Jahr

Höchsttemperaturen: 38,2 °C

Mittlere Temperaturen: 12,9 °C

Tiefsttemperaturen: -10,7°C

Niederschlagsmenge: 600 - 700 mm/Jahr

Mittlere Globalstrahlung: 150,1 W/m²

Winde:

Nordföhn: kühler, trockener Fallwind

Ora: Talwindssystem von Süden, aus der Poebene in die Täler gesaugte Luft

Boden

- Quarzporphyr ist das Grundgestein vulkanischen Ursprungs.
- Die kargen, sandig-lehmigen Böden ergeben natürlich begrenzte Erträge.
- Der Quarzanteil beträgt 55-60% und die Böden haben einen leicht sauren pH-Wert.
- Die mineralischen und charakterstarken Weine bestechen durch außergewöhnliche Langlebigkeit.

Die skelettreichen sandig-lehmigen Böden sind von einem hohen Quarzanteil geprägt. Der fehlende Calcium-Carbonat- Anteil bedingt leicht saure pH-Werte. Diese Gegebenheiten bewirken hohe Wasserdurchlässigkeit, eine begrenzte Nährstoffverfügbarkeit und somit ein ausgewogenes Wachstum mit natürlich begrenzten Erträgen. Außergewöhnlichen Bodenbedingungen prägen das Terroir von Terlan, wo die Rebe durch den Mikrostress auf besondere Weise reagiert und eigene, terroirspezifische Polyphenole produziert, die dem Terlaner Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Es entstehen besonders salzige Weine mit Spannung und Tiefe. Das besondere Cuvée an Kristallen und Mineralien der Terlaner Böden bringt Weissweine hervor, deren einzigartige Langlebigkeit das internationale Fachpublikum begeistert.