



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Lagrein
2019



"Der Lagrein gehört zweifelsohne zu Südtirols Leitsorten und erlebt im Moment vor allem aufgrund seiner fruchtigen Aromatik gepaart mit würzigen Noten und seinen samtigen Gerbstoffen eine Renaissance. Diese autochthone Rebsorte hat ihre Wurzeln in der Landeshauptstadt Bozen ist aber auch in Terlan bereits seit vielen Jahrzehnten fixer Bestandteil des Sortiments."

Rudi Kofler



Wein

DOC Bezeichnung: Südtirol DOC

Sorte: 100% Lagrein

Jahrgang: 2019

Ertrag: 63 hl/ha

Qualitätslinie: Tradition

Herstellungszone

Südtirol DOC

Herkunftsgebiet: Südtirol

Höhenmeter: 250 - 900 m

Neigung: 5 - 70 %

Ausrichtung: Süd - Südwest

Weinbereitung

Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 7-10 Monate im großen Holzfass.

Wein Charakter

Farbe: dunkles granatrot

Geruch: Im Bouquet dominiert eine intensive Fruchtaromatik von getrockneten Cranberries und Sauerkirsche bereichert durch einen blumigen Fliederduft und den Geruch von gekochtem Lorbeerblatt. Zudem sind auch Feuersteinnoten und ein dezent schokoladiger Ton zu vernehmen.

Geschmack: Sehr saftig und harmonisch im Geschmack mit einer feinen Textur und filigranem Gerbstoff entfaltet sich der Lagrein mit einer tollen Fülle und präsentiert sich am Gaumen sehr samtig und gehaltvoll.

Speisenempfehlung

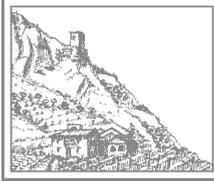
kombiniert mit Rindsrouladen mit Kartoffelpüree oder geschmorter Hirschkeule mit Blaukraut; zudem zu Hartkäse, wie einem gereiften Parmesan.

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13.0 % vol

Restzucker: 1.7 g/l

Gesamtsäure: 4.9 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Lagrein**

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.

Boden

Südtirol ist eines der kleinsten Weinanbaugebiete Italiens. Dank seiner geografischen Lage am Schnittpunkt zwischen alpinem Norden und mediterranem Süden aber auch eines der facettenreichsten. Unzählige Generationen haben Südtirol als Weinland geprägt, wo Winzerinnen und Winzer in unterschiedlichen Klimazonen, mit wechselnden Bodentypen und auf Höhenlagen von 200 bis 1.000 Metern Weinbau betreiben. Hier entstehen authentische Weine mit eigenständigem Charakter, wobei der Sortenschwerpunkt auf Weißwein liegt: Rund 60 Prozent der Weinbaufläche sind mit weißen und nur 40 Prozent mit roten Rebsorten bepflanzt. Bei den Weißweinen sind es in erster Linie Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, die neben Grauburgunder und Gewürztraminer Südtirol zu einer der führenden Weißweinregionen Italiens machen. Im Rotweimbereich reicht die Bandbreite von den autochthonen Rebsorten Lagrein und Vernatsch bis hin zu internationalen Klassikern wie Pinot Noir, Merlot und Cabernet. Eine Vielfalt, die zu 98 Prozent DOC klassifiziert ist und eine beachtliche Dichte an Spitzenweinen hervorbringt.

Klima

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen Südtirol im Norden vor rauen atlantischen Nordströmungen, vom Süden ist das Land von mediterranen Einflüssen geprägt. Dadurch ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für elegante Reife sorgen. 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: ø 558 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

Alterung

Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss

Kellertemperatur: 10 - 15 °C

Empfohlene Trinkreife: 1 Jahre

Serviertemperatur: 14 - 16 °C