

Kellerei  
Cantina **Terlan**

Selection  
**Winkl**  
2019



"Der Winkl ist ein saftiger, zart fruchtiger, mineralischer Sauvignon Blanc, der bereits seit 1956 sortenrein vinifiziert wird. Diese Rebsorte wird im Terlaner DOC-Gebiet vor allem rund um die ältesten Gutshöfe schon sehr lange erfolgreich angebaut."  
*Rudi Kofler*



### Wein

**Herkunftsgebiet:** Südtirol - Italien  
**DOC Gebiet:** Südtirol Terlan  
**Sorte:** 100% Sauvignon Blanc  
**Jahrgang:** 2019  
**Ertrag:** 56 hl/ha  
**Ausrichtung:** Süd - Südwest  
**Neigung:** 5 - 70 %  
**Höhenmeter:** 280 - 580 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 7 - 8 Monate auf der Feinhefe teils im im Edelstahltank (80%) und teils im großen Holzfass (20%).

### Charakter

**Farbe:** intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer  
**Geruch:** Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Stachelbeere und Minze.  
**Geschmack:** Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort. Besonders überzeugt gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromareiche Abgang

### Speisenempfehlung

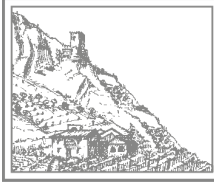
In den Frühjahrsmonaten sehr interessant in Kombination mit gekochten weißen Spargeln und Boznersoße aber auch zu gedämpften grünen Spargeln; zu Thunfischcarpaccio, geräuchertem Lachs oder rohem Kaisergranat; ebenso typisch Südtirolerisch zu Brennesselknödeln aber auch zu gedämpfter Forelle mit Gemüse oder jungem Ziegenkäse.

### Speisenempfehlung Detail

Schaum vom weißen Terlaner Spargel mit Wachteleiern und Bittermandeln - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini), Saibling auf weißem Spargel, Erbsenfond, Minze und Saiblingskaviar - Norbert Niederkofler (Restaurant St. Hubertus)

### Technische Daten

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol  
**Restzucker:** 1,5 g/l  
**Gesamtsäure:** 6,5 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Winkl**

### 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/m<sup>2</sup>

#### 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.