Kellerei Cantina Terlan

Selection

Terlaner Cuvée

2024

"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: 2024
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 Gerichte wie Pizza und Nudeln mit Tomatensoße, sowie Foccaccia 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.

Weitere Jahrgänge

2024 - 2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Restzucker: 1,0 g/l
Gesamtsäure: 6,0 g/l

Silberleitenweg 7, - I-39018 Terlan - (BZ) - Tel. +39 0471 257135 - office@cantina-terlano.com - www.cantina-terlano.com - MwSt. Nr. 00099510216

Kellerei Cantina Terlan

Selection Terlaner

Jahrgang: 2024

Das Weinbaujahr 2024 begann mit einem außergewöhnlich nassen Frühjahr – dem regenreichsten seit 1965. Die kühlen und feuchten Wetterbedingungen hielten bis zur Blüte im Mai und Anfang Juni an. Dies führte zu einer verzögerten Blüte und bei einigen Rebsorten zu einer Verieselung der Trauben. Infolgedessen kam es zu Ertragsrückgängen von 15 bis 40 Prozent. Besonders betroffen waren die Sorten Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Lagrein.
Der Juli war von zahlreichen Gewittern geprägt, während der August trockenes und warmes Wetter brachte. Diese Wetterlage hielt bis Anfang September an, bevor Mitte des Monats eine deutliche Abkühlung einsetzte. Dadurch verlangsamte sich die Traubenreife erheblich und für die spätreifenden Rotweinsorten war es herausfordernd, die Vollreife zu erreichen.
In diesem anspruchsvollen Jahr haben sich vor allem wertvolle, exponierte Weinlagen als besonders vorteilhaft erwiesen. Die Wetterbedingungen verlangten den Winzern viel Arbeit, Engagement und Fachwissen ab. Doch der große Einsatz hat sich gelohnt:
Der Jahrgang 2024 präsentiert sich vielversprechend! Besonders die Weißweine sowie die Pinot Noirs stechen schon jetzt positiv hervor.

Temperatur
11,8° C

Erntebeginn
02. settembre 2024

Niederschlag
816,2 mm

Sonnenstunden
2.071 h

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: Talwindsystem 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.