



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Lunare
2022



"Einen opulenten Wein mit viel Eleganz verkörpert unser Lunare. Sein äußerst vielschichtiger Duft und seine mächtige Struktur verschmelzen in einem harmonischen Gesamteindruck, welcher große Trinkfreude bereitet."

Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtiroler

Sorte: 100% Gewürztraminer

Jahrgang: 2022

Ertrag: 40 hl/ha

Ausrichtung: Süd - Südwest

Neigung: 5 -25 %

Höhenmeter: 300 - 400 m

Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 9 Monate auf der Feinhefe teils im großen Holzfass (50%) teils Edelstahltank (50%); Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Charakter

Farbe: leuchtendes, intensives goldgelb

Geruch: Eine fein verwobene und dichte Nase kennzeichnen diese Gewürztraminerselektion, wobei ein tropisch-exotischer Duft nach Rosenblätter, Limette, Litschi und Orange enthüllt wird.

Geschmack: Die fruchtige Aromatik wirkt am Gaumen betont saftig und klar, und wird vom feinem Schmelz und salzigen Noten untermauert.

Speisempfehlung

Interessant zu für die asiatische Küche typischen süß-sauren Kombinationen, zu gegrilltem Drachenkopf oder Schwertfisch aber auch zu rosa gebratenen Taubenbrustscheiben; Kürbisgnocchi mit Walnüssen und Albatruffeln an Balsamicodressing aber auch mit Zimt verfeinerter Milchreis; ebenso zu leicht arboriniertem Käse, wie ein milder Gorgonzola.

Weitere Jahrgänge

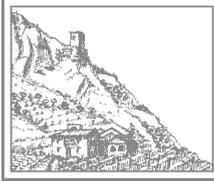
2022 - 2021 - 2020 - 2019 - 2018

Technische Daten

Alkoholgehalt: 15,0 %

Restzucker: 6,4 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Lunare**

Jahrgang: 2022

Das Jahr 2022 begann mit einem sehr trockenen und milden Winter. Ein kühler Frühling verzögerte den Austrieb der Reben leicht. Durch einen sehr sonnigen und warmen Mai konnte der Wachstumsrückstand bereits bis zur Blüte wieder aufgeholt werden. In den frühesten Lagen war die erste Blüte Mitte Mai zu beobachten. Das schöne Wetter führte dann zu einem raschen Blühverlauf. In den höher gelegenen Weinbergen war die Reblüte schon Anfang Juni beendet.

Durch den rekordverdächtig heißen und trockenen Sommer gab es insgesamt wenig Probleme mit Pilzkrankheiten, wohl aber stießen die Reben durch den Niederschlagsmangel teilweise an ihre Grenzen. Niederschläge und Hitzegewitter Ende Juli und Anfang August glichen diesen Wassermangel aus, wodurch Trocken- und damit verbundene Qualitätsschäden vermieden wurden. Einer frühen Lese konnte man damit recht entspannt entgegen sehen. Die Ernte begann in den frühesten Lagen am 24. August. Vollreife und äußerst gesunde Trauben mit etwas tieferen Säurewerten waren das Ergebnis.



Temperatur
12,8 °C



Erntebeginn
24. August 2022



Niederschlag
607,2 mm



Sonnenstunden
2.245 h

Flaschenreife

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

Kellertemperatur: 10 - 15 °C

Sehr gutes Reifepotential > 10 Jahre

Servierempfehlung

Burgunderglas

Serviertemperatur: 12 - 14 °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. 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: \approx 2135/Jahr

Höchsttemperaturen: 38,2 °C

Mittlere Temperaturen: 12,9 °C

Tiefsttemperaturen: -10,7°C

Niederschlagsmenge: \approx 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

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.