

Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Vorberg**

Riserva  
2020



"An den Südhängen des Tschöggelbergs liegen im Terlaner DOC-Gebiet sehr sonnenverwöhnte und steile Weinhöfe, wo in einer Höhe zwischen 450 und 650 Metern über dem Meeresspiegel ein sehr spannender Weißburgunder gedeiht. Dieser gehaltvolle und äußerst komplexe Wein beeindruckt insbesondere durch seine Mineralität sowie seine beachtliche Entwicklungsfähigkeit und unterstreicht dadurch das volle Potential dieser Sorte."

*Rudi Kofler*



### Wein

**Herkunftsgebiet:** Südtirol - Italien

**DOC Gebiet:** Südtirol Terlaner

**Sorte:** 100% Weißburgunder

**Jahrgang:** 2020

**Ertrag:** 52 hl/ha

**Ausrichtung:** Süd - Südwest

**Neigung:** 5 - 70 %

**Höhenmeter:** 450 - 650 m

### Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Eichenfass (70 & 30 hl); partieller biologischer Säureabbau und Reife für 12 Monate auf der Feinhefe im traditionellen Holzfass.

### Charakter

**Farbe:** glänzendes strohgelb mit grünen Nuancen

**Geruch:** Äußerst facettenreich lässt sich das vielschichtige Bouquet beschreiben, das zum einen von reifen Obstnoten, wie Honigmelone, weißem Pfirsich, Birnen und Golden delicious Äpfeln, sowie der Aromatik von Quittengelee, Kamille und Ananas, zum anderen aber auch von einer zart mineralischen Feuersteinnote charakterisiert wird.

**Geschmack:** Das Zusammenspiel aus fruchtig-aromatischen und salzigen Geschmackskomponenten wiederholt sich auch am Gaumen. Die kompakte Struktur mit elegantem Schmelz sorgt für einen würzigen, langanhaltenden, druckvoll mineralischen Abgang.

### Speisempfehlung

Ideal in Kombination zu einer würzigen Fischsuppe aber auch gepfefferten Miesmuscheln sowie Spaghetti allo scoglio; gleichzeitig auch interessant zu gratinierten Miesmuscheln, gegrilltem Tintenfisch oder geschmorten Saibling; passt auch zu den schwierig zu kombinierenden Artischocken alla romana; zu einem gereiften Pecorino, einem gelagerten Parmesan mit Mostarda.

### Speisempfehlung Detail

Gewürzter Hummer und gegrillte weiße Terlaner Spargel mit Bauchspecksoße und gerösteten Pistazien - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini)

### Weitere Jahrgänge

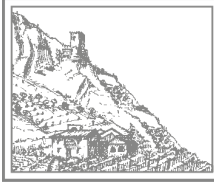
2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017

### Technische Daten

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol

**Restzucker:** 1,1 g/l

**Gesamtsäure:** 6,2 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Vorberg**

### Jahrgang: 2020

Das Jahr begann mit einem trocknen und milden Winter. Erst im Monat März fielen erste ergiebige Niederschläge. Anfang April kam es zu einem etwas verfrühtem aber dennoch sehr gleichmäßigem Austrieb der Reben. Es folgte ein warmer Mai mit zumeist strahlendem Sonnenschein. Dies förderte die Entwicklung der jungen Triebe besonders gut und führte in den frühesten Lagen zu einem Blühbeginn Mitte Mai. Ein Kälteeinbruch sowie mehrere Regentage Anfang Juni, verlangsamten die Triebentwicklung deutlich, parallel dazu verzögerte sich die Blüte in den späten Lagen. Die darauffolgenden Monate Juli und August waren von ausgewogenen Niederschlägen und angenehmen Temperaturen geprägt, wobei besonders die Nachttemperaturen stets auf ein kühles Niveau sanken.

Die Ernte begann in den frühen Lagen am 26. August mit Sonnenwetter. Gegen Ende August wurde die Ernte durch ergiebige Niederschläge unterbrochen und die unbeständige Witterung Anfang September stellte so manchen Winzer vor große Herausforderungen. Partiiell war es deshalb notwendig zwei Lesegänge durchzuführen, um selektiv nur Traubengut in Vollreife zu ernten. Diese akribische Arbeit ermöglichte es, am Ende die gewünschte Reife und Qualität zu erreichen.

Insgesamt erforderte der Jahrgang 2020 viel Nervenstärke und war sehr herausfordernd. Durch eine konsequente Mengenreduktion und reichlich Geduld bei der Lese konnte eine gute Weinqualität erzielt werden.



**Temperatur**  
12,2°C



**Erntebeginn**  
26 August 2020



**Niederschlag**  
956,4 mm



**Sonnenstunden**  
2.113 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. 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:  $\varnothing$  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.