



Kellerei  
Cantina **Terlan**

Selection  
**Terlaner Cuvée**  
2023



"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:** 2023

**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 Focaccia 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

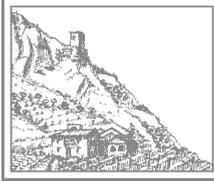
2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

#### Technische Daten

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol

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

**Gesamtsäure:** 5,9 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Terlaner**

### Jahrgang: 2023

Auf einen milden und schneearmen Winter folgte ein sehr trockenes und mildes Frühjahr. Zum Glück schloss sich ein regnerischer und kühler Mai an, so dass die dringend benötigten Wasserreserven wieder aufgefüllt werden konnten. Die Reblüte wurde durch die kühlen Temperaturen im April und Mai leicht verzögert. In den warmen Sommermonaten Juni und Juli gab es ausreichend Niederschläge, was zu einem etwas höheren Pilzdruck bei Peronospora und Oidium führte. Größere Ernteverluste konnten jedoch durch die langjährige Erfahrung sowie professionelles Handeln vermieden werden. Eine Hitzeperiode im August verlangsamte die Traubenreife kurzzeitig. Nach ergiebigen Niederschlägen Ende August verlief der Spätsommer stabil, und die Herbsttage zeigten sich sehr schön. Eine gute Ernte, die am 4. September mit Sauvignon Blanc begann, war die Folge. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich mit frischen, fruchtgeprägten Weinen mit etwas niedrigeren Alkoholwerten und kann als guter bis sehr guter Jahrgang eingestuft werden.



**Temperatur**  
13,1° C



**Erntebeginn**  
04. September  
2023



**Niederschlag**  
901,3 mm



**Sonnenstunden**  
2.031 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/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.