



Kellerei
Cantina **Terlan**

Weingüter

Winkl

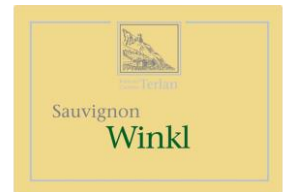


"Der Winkl ist ein saftiger, zart fruchtiger Sauvignon Blanc, der in Terlans Dorfzentrum angebaut und bereits seit 1956 sortenrein vinifiziert wird. In dieser Lage, in der die ältesten Gutshöfe Terlans errichtet wurden, gehört sicherlich zu den historischsten Weinbaugebieten in Terlan, wo bereits von den Römern und Rättern Wein produziert wurde."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Winkl
- DOC Bezeichnung: Südtirol Terlaner
- Sorte: 100% Sauvignon Blanc
- Geschichte: erster Jahrgang 1956
- Gesamtproduktion: 210.000
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Weingüter



Produktionszone

- Name: Winkl
- Gemeinde: Terlan
- Höhenmeter: 250 - 470 m s. l. m.
- Neigung: 5 - 40%
- Ausrichtung: Süd - Südwest

Weinbeschreibung

- Farbe: intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer
- Geruch: Sehr fruchtbetont Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Brennnessel 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 Brennnesselknödeln aber auch zu gedämpfter Forelle mit Gemüse oder jungem Ziegenkäse.

Detaillierte Speisenempfehlung

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)

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 1 Jahre
- Serviertemperatur: 10 - 12 °C
- Empfohlene Glasform: Glas für junge Weißweine

