

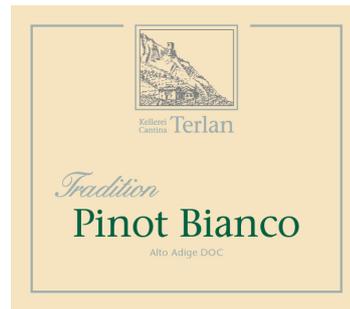
Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Weißburgunder
2023



"Weißburgunder gehört seit jeher zu den bedeutendsten Weinen unserer Kellerei und widerspiegelt ausdrucksstark das Terroir, auf dem die Trauben in Terlan heranreifen. Sortenrein ausgebaute, feingliedrige und vor allem mineralische Weißburgunder gehören zu unseren Markenzeichen."

Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtiroler

Sorte: 100% Weißburgunder

Jahrgang: 2023

Ertrag: 63 hl/ha

Ausrichtung: Südwest

Neigung: 5 - 70 %

Höhenmeter: 350 - 900 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 im Stahltank.

Charakter

Farbe: klares strohgelb mit einem leicht grünlichen Schimmer

Geruch: In der Nase überzeugt der klassische Weißburgunder durch frische Apfelnoten im Zusammenspiel mit Aromen von Stachelbeeren und Limetten. Abgerundet wird das Ganze durch kräutrige Komponenten wie Kamille und Zitronengras.

Geschmack: Kraft und Spannung beschreiben den klassischen Weißburgunder, der sich am Gaumen durch das Aroma von Birnen und Quitten fruchtig aber auch mineralisch-salzig zeigt. Er tänzelt förmlich auf der Zunge und überzeugt durch seine gute Persistenz.

Speisenempfehlung

Fischvorspeisen wie Lachs- und Thunfischcarpaccio; mit Stracchino gefüllte Zucchini Blüten oder in Kombination zur Burrata; Salat von der Avocado; regionaltypisch zu Spinatspatzlen oder Schlutzkrapfen; aber auch kombiniert zu Spaghetti alla Carbonara; gratinierte Jakobsmuscheln, gegrillte Scampi sowie Zahnbrasse oder Dorade vom Grill.

Weitere Jahrgänge

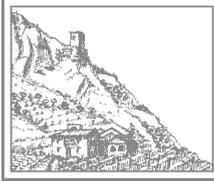
2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Restzucker: 1,8 g/l

Gesamtsäure: 6,4 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Weißburgunder**

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

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. 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: ø 2135/Jahr

Höchsttemperaturen: 38,2 °C

Mittlere Temperaturen: 12,9 °C

Tiefsttemperaturen: -10,7°C

Niederschlagsmenge: ø 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

Herkunft

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.