



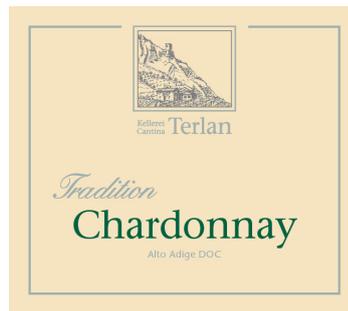
Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Chardonnay
2023



"Die internationale Rebsorte Chardonnay ist aus Terlans Weinbergen nicht mehr wegzudenken und beschert uns nicht nur in unserer Cuvée sondern auch sortenrein vinifiziert alljährlich frische Weine mit einer sehr interessanten tropischen Fruchtkomponente, die äußerst vielfältig kombiniert werden können."

Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtiroler

Sorte: 100% Chardonnay

Jahrgang: 2023

Ertrag: 63 hl/ha

Ausrichtung: Süd - Südwest

Höhenmeter: 260 - 350 m

Herstellungszone

Ausbau

Lesé 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: helles, funkelndes strohgelb

Geruch: Der Duft dieses Chardonnay setzt exotisch fruchtige Geruchsempfindungen frei, mit Anklängen an Banane, Quitte, Passionsfrucht, Mango und Zuckermelone. Aber auch ein Hauch von Zitronenmelisse kennzeichnet diesen Weißwein.

Geschmack: Durch einen Hauch von Birne wirkt der Chardonnay am Gaumen weich und harmonisch gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtkomponenten. Die leicht salzige wirkende mineralische Note macht diesen Wein sehr geschmeidig und verleiht ihm ein interessantes Volumen.

Speisempfehlung

Plateau de fruits de mer mit rohen Krabben und Kaisergranaten; Gemüserisotto und aus Wurzelgemüse gekochte Cremesuppen (Kartoffelsuppe, Sellereicremesuppe), Gerichte in denen ein nicht zu würziger, angenehmer Käse (z.B. eine weiche Robiola) verarbeitet ist, wie Käseknödel oder ein Pastagericht mit Käse; ebenso Wolfbarsch in der Salzkruste zubereitet oder Kalbspaillard

Weitere Jahrgänge

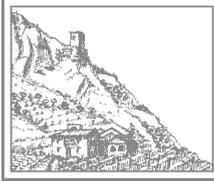
2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Restzucker: 1,9 g/l

Gesamtsäure: 5,8 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Chardonnay**

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.