



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Nova Domus

Nova Domus
2021



"Majestätisch ragt die 1206 erstmals urkundlich erwähnte Burgruine über dem Dorfeingang von Terlan. Ebenso kräftig und komplex präsentiert sich unsere edle Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Diese Terlaner Cuvée Riserva bringt alle Vorzüge des Anbaugebietes charakterstark zum Vorschein und zeigt sich als kraftvoller, facettenreicher, mineralischer Wein, der sein Potential erst nach vielen Jahren Flaschenreife voll entfalten kann."

Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtirol Terlaner

Sorte: 70% Weißburgunder, 25% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2021

Ertrag: 42 hl/ha

Ausrichtung: Süd - Südwest

Höhenmeter: Weißburgunder 500 - 600 m

Chardonnay 300 - 350 m

Sauvignon Blanc 300 - 350 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 (30 hl); partieller biologischer Säureabbau (nur die Sorten Weißburgunder und Chardonnay); Ausbau für 12 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass und Präsentation als "Riserva" nach insgesamt 2 Jahren Reife.

Charakter

Farbe: intensives, funkelndes Gelbgrün

Geruch: Mit einer Vielzahl an Facetten präsentiert sich die Aromastuktur dieser Cuvée. Ein Hauch von Kräutern und Gewürzen, wie Anis, Minze und Salbei, aber auch aromatische Fruchtnuancen, wobei vor allem der Duft von Aprikosen, Mandarinen, Honigmelone, Maracuja und Passionsfrucht, zeichnen den Terlaner aus. Unterstrichen wird der Gesamteindruck von mineralischen Komponenten.

Geschmack: Komplex und feingliedrig funkelt der Nova Domus am Gaumen, wobei die kraftvolle Struktur zusammen mit seiner mineralisch - salzigen Spannung eine interessante Symbiose eingeht und dadurch sehr lange nachwirkt.

Speisenempfehlung

Harmoniert sehr gut mit Kaviar aber auch passend zu gegrillter Lachsschnitte oder gebratenem Thunfisch; ebenso zu einer Fiorentina, Saltimbocca alla romana oder einer geschmorten Kalbsstelze; zudem zu einer Parmigiana mit Auberginen und Trüffelonduta.

Speisenempfehlung Detail

[Kutteln mit Kalbsfilet und Spargelchips](#) - Norbert Niederkofler (Restaurant St. Hubertus)

Weitere Jahrgänge

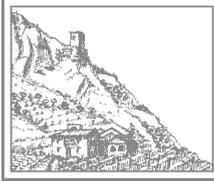
2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017 - 2016 - 2015 - 2014 - 2013 - 2012 - 2011 - 2010 - 2009

Technische Daten

Alkoholgehalt: 14 % vol

Restzucker: 1,1 g/l

Gesamtsäure: 6,1 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Nova Domus**

Jahrgang: 2021

Nach einem schneereichen Winter war das Frühjahr von einer längeren, außergewöhnlich trockenen Phase geprägt. Die tiefen Temperaturen im März und April führten zu einem sehr späten Austrieb, was unsere Reben vor Spätfrostschäden schützte, denen sie sonst in zahlreichen Frostnächten im April ausgesetzt worden wären. Ein kühler und regnerischer Mai sorgte für eine gute Wasserversorgung der Reben. Die Reblüte begann in den frühesten und wärmsten Lagen Ende Mai bis Anfang Juni und damit zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Juni brachte hochsommerliche Temperaturen und wenig Niederschläge. Dadurch blieb der Pilzdruck der Reben sehr niedrig. Niederschlagsreich und gewittrig zeigte sich hingegen der Juli, teils bis in den August hinein. Die mittleren nicht zu heißen Tagestemperaturen im August waren dann äußerst förderlich für die Fruchtigkeit und den Erhalt einer belebenden Säure beim Jahrgang 2021.

Die Weinlese begann in den frühesten Anlagen, etwas verspätet, am 6. September und war fast ausschließlich von sehr schönem Wetter geprägt.

Mengenmäßig fiel 2021 etwas kleiner aus. Doch bereits zu Beginn der Lese zeichnete sich ein sehr spannender Jahrgang ab.



Temperatur
11,5°C



Erntebeginn
6. September
2021



Niederschlag
769,7 mm



Sonnenstunden
2.114 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 gegen 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 600 - 700 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

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.