



Kellerei  
Cantina **Terlan**

Weingüter

## Kreuth

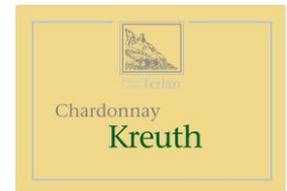


"Die Lage Kreuth, der westlichste, leicht nach Meran geöffnete Teil Terlans, bringt einen sehr eleganten Weißwein hervor, der durch seine feine Säure, cremige Struktur und ein elegantes Aromaspiel zu überzeugen weiß. Dank seiner Komplexität und der mineralischen Note handelt es sich dabei um einen sehr starken Chardonnay, der über eine große Langlebigkeit verfügt."

Rudi Kofler

### Wein

- Name: Kreuth
- DOC Bezeichnung: Südtirol Terlaner
- Sorte: 100% Chardonnay
- Geschichte: erster Jahrgang 1993
- Gesamtproduktion: 36,700
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Weingüter



### Produktionszone

- Name: Kreuth
- Gemeinde: Terlan
- Höhenmeter: 250 - 420 m
- Neigung: 5 - 30%
- Ausrichtung: Süd - Südwest

### Weinbeschreibung

- Farbe: funkelndes, ansprechendes strohgelb
- Geruch: Der Duft ist geprägt von exotischen Fruchtkomponenten, wie Maracuja, Sternfrucht und Zitrusaromen. Gleichzeitig wird der Gesamteindruck in der Nase durch würzig-mineralische Feuersteinnoten abgerundet.
- Geschmack: Harmonisch präsentiert sich dieser Chardonnay am Gaumen, wo vor allem die weichen und cremigen Elemente zusammen mit einem Hauch von Frucht den Wein sehr gefällig machen. Unterstrichen wird das Ganze durch die Spannung erzeugende Mineralität undeinsalziges Finish.

### Speisenempfehlung

Passender Speisenbegleiter zu Vitello tonnato oder mariniertem Oktopus; ebenso zu gemischten Antipasti sowie gegrilltem Gemüse; in Kombination mit Käseknödeln oder Nudeln aglio olio peperoncino (mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino); genauso zu gegrilltem Fisch mit Fenchelgemüse oder gratinierten Crepes mit Radicchiofüllung; zu frischem Tominokäse.

### Detaillierte Speisenempfehlung

Bärlauchgelee mit Spargelmousse, karamellisiertem Aal, Morchelcreme und Morchelschaum - 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: 2 Jahre
- Serviertemperatur: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Burgunderglas

