



Kellerei
Cantina **Terlan**

Weingüter

Terlaner



"Unsere historische Cuvée, die bereits seit der Gründung der Kellerei produziert wird, präsentiert sich durch die Komposition aus den drei traditionellsten Terlaner Weißweinsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon, als sehr vielschichtiger Wein. Weißburgunder, welcher den Hauptanteil bildet, sorgt für Frische und ein gutes Säuregerüst, Chardonnay schmeichelt mit Weichheit und Wärme während Sauvignon die Cuvée durch seine feine Aromatik ergänzt."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Terlaner
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay und 10% Sauvignon Blanc
- Geschichte: erster Jahrgang 1893
- Gesamtproduktion: 220,000
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Weingüter



Produktionszone

- Name: Terlan
- Gemeinde: Terlan
- Höhenmeter: 250 - 500 m
- Neigung: 5 - 35 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest



Weinbeschreibung

- Farbe: funkelndes strohgelb mit grünen Nuancen
- Geruch: Grüner Apfel und weißer Pfirsich charakterisieren den klassischen Terlaner, der aber auch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aufweist.
- Geschmack: Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark präsent und macht den Terlaner lebendig aber gleichzeitig auch sehr weich. Der facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität aber gleichzeitig auch einertollenLängegekennzeichnet.

Speisenempfehlung

in Terlan traditionell zur Terlaner Weinsuppe aber auch zum Salat vom rohen weißen Spargel; typisch italienische Geichte wie Pizza und Nudeln mit Tomatensoße, sowie Focaccia mit Rosmarin oder Penne all'arrabiata; Parmesan und frischer Pecorino; zudem auch klassische Südtiroler Hausmannskost, wie Speckknödel oder Hauswurst mit Sauerkraut; Putenbrust mit Wurzelgemüse oder ein feiner Kalbsbraten.

Detaillierte Speisenempfehlung

--

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

