



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selektionen

Lunare



"Einen opulenten und eleganten Wein verkörpert unser Lunare. Sein äußerst vielschichtiger Duft und seine mächtige Struktur verschmelzen in einem harmonischen Gesamteindruck, welcher große Trinkfreude bereitet."
Rudi Kofler

Wein

- Name: Lunare
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Gewürztraminer
- Geschichte:
- Gesamtproduktion: 17,000
- Ertrag: 42 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



Produktionszone

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

Weinbeschreibung

- Farbe: leuchtendes, helles goldgelb
- Geruch: Eine fein verwobene und dichte Nase kennzeichnen diese Gewürztraminerselektion, wobei ein tropisch-exotischer Duft nach Grapefruit, Limette, Litschi und Orange enthüllt wird. Bereichert wird diese intensive Aromatik durch den Geruch von kandierten Rosenblättern und Ingwernoten.
- Geschmack: Durch die fruchtige Aromatik, die sich am Gaumen fortsetzt, sehr anregend zum trinken ist dieser Gewürztraminer. Ganz klassisch trocken ausgebaut ist der Wein zwar komplex aber gleichzeitig sehr salzig und geschmeidig

Speisenempfehlung

Interessant zu für die asiatische Küche typischen süß-sauren Kombinationen, zu gegrilltem Drachenkopf oder Schwertfisch aber auch zu rosa gebratenen Taubenbrustscheiben; Kürbisgnocchi mit Walnüssen und Albatrüffeln an Balsamicodressing aber auch mit Zimt verfeinerter Milchreis; ebenso zu leicht arboriniertem Käse, wie ein milder Gorgonzola.

Detaillierte Speisenempfehlung

--

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 4 Jahre
- Serviertemperatur: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Burgunderglas

