



Terlaner I Grande Cuvée

„Wir waren auf der Suche nach dem perfekten Arrangement, in dem das innerste, authentische Wesen der Kellerei Terlan Ausdruck finden sollte. Nach einem Wein, der unsere über hundertjährige Tradition verkörpern und die Größe unserer besten Reben und Weinberglagen in sich vereinen würde. Und schließlich haben wir unser Ziel erreicht: Terlaner I Grande Cuvée.“ - Rudi Kofler

Sorten:	Cuvée aus 90% Weißburgunder, 7% Chardonnay und 3% Sauvignon
Stockalter:	Weissburgunder: 40 J., Chardonnay: 30 J., Sauvignon: 30 J.
Boden:	sandig von subvulkanischem und vulkanischem Ursprung mit lokalen metamorphen Einlagerungen
Lage:	Vorberg – Weißburgunder, Kreuth – Chardonnay, Winkl - Sauvignon
Produktionsfläche:	1 ha
Ertrag:	35 hl/ha, naturnaher Anbau
Weinausbau:	Pressung: schonende Ganztraubenpressung Mostklärung: natürliche Sedimentation Gärung und Lagerung: langsame Gärung im großen Eichenfass (30 hl); biologischer Säureabbau und Reife für 12 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass;
Weincharakteristik:	Farbe: strahlendes strohgelb; Duft: reich und komplex in der Nase; facettenreiche Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfeffer und Kräutern sowie eine zarte rauchig Note Geschmack: Seine Eleganz und perfekte Ausgewogenheit beruhen auf einer bemerkenswerten Struktur und einer raffinierten Textur, die ihm Finesse und einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Der außergewöhnlich lange und salzige Abgang prägt sich für immer als höchster Ausdruck eines weltweit einzigartigen mineralischen Terroirs ins Gedächtnis ein.
Trinktemperatur:	12-14°C
Lagerfähigkeit:	geeignet für eine lange Flaschenreife