

Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Lagrein
2023



"Der Lagrein gehört zweifelsohne zu Südtirols Leitsorten und erlebt im Moment vor allem aufgrund seiner fruchtigen Aromatik gepaart mit würzigen Noten und seinen samtigen Gerbstoffen eine Renaissance. Diese autochthone Rebsorte hat ihre Wurzeln in der Landeshauptstadt Bozen ist aber auch in Terlan bereits seit vielen Jahrzehnten fixer Bestandteil des Sortiments."

Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtiroler

Sorte: 100% Lagrein

Jahrgang: 2023

Ertrag: 63 hl/ha

Neigung: 0 - 10 %

Höhenmeter: 250 - 290 m

Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 7-10 Monate im großen Holzfass.

Charakter

Farbe: dunkles granatrot

Geruch: Im Bouquet dominiert eine intensive Fruchtaromatik von getrockneten Cranberries und Sauerkirsche bereichert durch einen blumigen Fliederduft und den Geruch von gekochtem Lorbeerblatt. Zudem ist ein dezent schokoladiger Ton zu vernehmen.

Geschmack: Sehr saftig und harmonisch im Geschmack mit einer feinen Textur und filigranem Gerbstoff entfaltet sich der Lagrein mit einer tollen Fülle und präsentiert sich am Gaumen sehr samtig und gehaltvoll.

Speisempfehlung

kombiniert mit Rindsrouladen mit Kartoffelpüree oder geschmorter Hirschkeule mit Blaukraut; zudem zu Hartkäse, wie einem gereiften Parmesan.

Weitere Jahrgänge

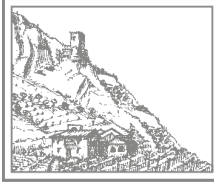
2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Restzucker: 1,9 g/l

Gesamtsäure: 4,6 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Lagrein**

Jahrgang: 2023

Auf einen milden und schneearmen Winter folgte ein sehr trockenes und mildes Frühjahr. Zum Glück schloss sich ein regnerischer und kühler Mai an, so dass die dringend benötigten Wasserreserven wieder aufgefüllt werden konnten. Die Reblüte wurde durch die kühlen Temperaturen im April und Mai leicht verzögert. In den warmen Sommermonaten Juni und Juli gab es ausreichend Niederschläge, was zu einem etwas höheren Pilzdruck bei Peronospora und Oidium führte. Größere Ernteverluste konnten jedoch durch die langjährige Erfahrung sowie professionelles Handeln vermieden werden. Eine Hitzeperiode im August verlangsamte die Traubenreife kurzzeitig. Nach ergiebigen Niederschlägen Ende August verlief der Spätsommer stabil, und die Herbsttage zeigten sich sehr schön. Eine gute Ernte, die am 4. September mit Sauvignon Blanc begann, war die Folge. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich mit frischen, fruchtgeprägten Weinen mit etwas niedrigeren Alkoholwerten und kann als guter bis sehr guter Jahrgang eingestuft werden.



Temperatur
13,1° C



Erntebeginn
04. September
2023



Niederschlag
901,3 mm



Sonnenstunden
2.031 h

Flaschenreife

Kühle Lagerung bei konstanter Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit und mit möglichst wenig Lichteinfluss

Kellertemperatur: 10 - 15 °C

Servierempfehlung

Bordeauxglas

Serviertemperatur: 14 - 16 °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. Dadurch ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für elegante Reife sorgen.

Auch gen 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 558 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

Herkunft

Südtirol ist eines der kleinsten Weinanbaugebiete Italiens. Dank seiner geografischen Lage am Schnittpunkt zwischen alpinem Norden und mediterranem Süden aber auch eines der facettenreichsten. Unzählige Generationen haben Südtirol als Weinland geprägt, wo Winzerinnen und Winzer in unterschiedlichen Klimazonen, mit wechselnden Bodentypen und auf Höhenlagen von 200 bis 1.000 Metern Weinbau betreiben. Hier entstehen authentische Weine mit eigenständigem Charakter, wobei der Sortenschwerpunkt auf Weißwein liegt: Rund 60 Prozent der Weinbaufläche sind mit weißen und nur 40 Prozent mit roten Rebsorten bepflanzt.