



Gewürztraminer Lunare 2018

CHF 50.00 | 10 cl = CHF 6.67

Im Glas intensiv leuchtendes Goldgelb. Eine fein verwobene und dichte Nase kennzeichnen diese Gewürztraminerselektion, wobei ein tropisch-exotischer Duft nach Rosenblättern, Limette, Litschi und Orange enthüllt wird. Die fruchtige Aromatik wirkt am Gaumen betont saftig und klar, und wird von feinem Schmelz und salzigen Noten untermauert.

Produzent	Terlan
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	8 Jahre
Traubensorten	Gewürztraminer
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2007268
Passt zu	Blauschimmelkäse, Desserts, Trüffel, Wild, Gemüse, Pasta, Meeresfisch, Asiatischen Gerichten
Bewertungen	Wine Advocate 94/100 James Suckling 93/100



Vinifikation

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation der Trubstoffe. Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Reifung während 9 Monaten auf der Feinhefe teils im Edelstahltank (50%), teils im grossen Holzfass (50%).

Terroir





Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen Südtirol im Norden vor rauen atlantischen Nordströmungen, vom Süden ist das Land von mediterranen Einflüssen geprägt. Aufgrund der kühlen Fallwinde der hohen Berge ist das Terlaner Mikroklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht bemerkenswert.

Geschichte

Manchmal muss man neue Wege gehen, um Tradition zu erhalten. Dazu braucht es Mut und Zusammenhalt. Beides fehlte in Terlan sicher nicht, als im Jahr 1893 die Kellereigenossenschaft Terlan gegründet wurde. Was damals eine ungeheure Innovation war, hat sich bis heute bewährt. Der Terlaner Wein hat das kleine Dorf, zumindest bei Weinfreunden, weltberühmt gemacht.

