



## Pinot Bianco Riserva Vorberg 2019

CHF

Im Glas glänzendes Strohgelb mit grünen Nuancen. In der Nase reife Obstnoten, wie Honigmelone, weisser Pfirsich, Birnen und Golden Delicious, sowie Aromatik von Quittengelee, Kamille und Ananas, aber auch eine zart mineralische Feuersteinnote. Das Zusammenspiel aus fruchtig-aromatischen und salzigen Geschmackskomponenten wiederholt sich am Gaumen. Die kompakte Struktur mit elegantem Schmelz sorgt für einen würzigen, langanhaltenden Abgang.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Terlan   |
| Land            | Italien  |
| Region          | Südtirol   |
| Klassifizierung | DOC  |
| Jahrgang        | 2019   |
| Flaschengrösse  | 75 cl  |
| Alkohol         | 13.5 %   |
| Trinktemperatur | 12° - 14°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2027   |
| Traubensorten   | Weissburgunder   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Artikelnummer   | 316190   |
| Passt zu        | Schweinefleisch, Spargelgerichten,<br>Krustentieren, Käse, Fisch,<br>Meeresfisch, Meeresfrüchten |
| Bewertungen     | Robert Parker 95/100<br>Antonio Galloni (Vinous) 95/100<br>James Suckling 95/100                 |



### Vinifikation

Die Lese und die Traubenselektion erfolgen von Hand. Sanfte Abpressung des Mostes und Klärung durch natürliche Sedimentation. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur im grossen Holzfass. Danach reift der Wein während zwölf Monaten auf der Feinhefe im Holz.

### Terroir

Die Weissburgunder-Reben für den «Vorberg» Riserva wachsen auf 450/650 m ü. M. mit süd-südwestlicher Ausrichtung.

### Geschichte





---

Zeit zu haben, sich Zeit zu nehmen und den Dingen Zeit zu geben, ist heute der grösste Luxus. In Terlan leistet man sich diesen Luxus. Jeder Wein bekommt die Zeit, die er braucht, um zu absoluter Vollendung zu reifen.

