Sauvignon Quarz 2023

CHF 155.00 | 10 cl = CHF 10.33

Im Glas funkelndes Gelbgrün. In der Nase verlockender Duft von exotischen Früchten wie Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit. Ergänzt wird das Bouquet durch Kräuteraromen wie Zitronengras, Melisse, Minze, auch etwas grüner Tee ist erkennbar. Zudem enthüllt der Sauvignon Quarz einen Hauch Stachelbeere und Feuerstein. Am Gaumen vereinen sich die saftigen Fruchtaromen mit der feingliedrigen Mineralität zu einer beachtlich harmonischen Fülle, die uns einen langen Nachhall beschert.

Produzent	Terlan
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321972
Passt zu	Meeresfrüchten, Fisch, Risotto, Lamm, Spargelgerichten, gereiftem Käse

Vinifikation

Lese und Traubenselektion per Hand. Sanfte Ganztraubenabpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen. Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur und Reife für 9 Monate auf der Feinhefe im teils grossen Holzfasse (50%) und teils im Edelstahltank (50%). Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

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.