



Terlaner Cuvée 2023

Im Glas funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen. Grüner Apfel und weisser Pfirsich in der Nase charakterisieren den klassischen Terlaner, der aber auch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aufweist. Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark präsent und macht den Terlaner lebendig. Der facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität sowie einer tollen Länge gekennzeichnet.

Produzent	Terlan
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320437
Passt zu	Pasta, Salaten, Pizza, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Gemüse, Spargelgerichten
Bewertungen	James Suckling 95/100



Vinifikation

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

Terroir

Quarzporphyr (Grundgestein vulkanischen Ursprungs), karge sandig-lehmige Böden mit Quarzanteil.

Geschichte

Die historische Cuvée wird bereits seit der Gründung der Kellerei produziert. Er präsentiert sich aus den drei traditionellsten Terlaner Weissweinsorten Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc als sehr vielschichtiger Wein.

