



## Sauvignon Winkl 2024

Im Glas intensiv leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sehr fruchtbetont mit Duft von Aprikosen, Mandarinen und Maracuja ergänzt von Holunderblüten, Stachelbeere und Minze. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck fort, gepaart mit einer feinen Säure. Besonders überzeugen die gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromenreiche Abgang.

|                 |                                                                                          |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Terlan                                                                                   |
| Kategorie       | Weisswein                                                                                |
| Land            | Italien                                                                                  |
| Region          | Südtirol                                                                                 |
| Klassifizierung | DOC                                                                                      |
| Jahrgang        | 2024                                                                                     |
| Flaschengrösse  | 150 cl                                                                                   |
| Alkohol         | 13.5 %                                                                                   |
| Trinktemperatur | 10° - 12°                                                                                |
| Lagerfähigkeit  | bis 2029                                                                                 |
| Traubensorten   | Sauvignon Blanc                                                                          |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                                          |
| Artikelnummer   | 321966                                                                                   |
| Passt zu        | Fisch, Gemüse, Krustentieren,<br>Meeresfisch, asiatischen Gerichten,<br>Spargelgerichten |



### Vinifikation

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch eine natürliche Sedimentation von den Trubstoffen. Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Reifung während sieben bis acht Monaten auf der Feinhefe teils im Stahltank (80%), teils im grossen Holzfass (20%).

### 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.

