



## Pinot Bianco Riserva Vorberg 2023

Im Glas klares Strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer. In der Nase überzeugt der klassische Weissburgunder durch frische Apfelnoten im Zusammenspiel mit Aromen von Stachelbeeren und Limetten. Abgerundet wird das Ganze durch kräutrige Komponenten wie Kamille und Zitronengras. Am Gaumen zeigt der Pinot Bianco Tradition Kraft und Spannung ergänzt durch das Aroma von Birnen und Quitten fruchtig, aber auch mineralisch-salzig. Der Wein tänzelt förmlich auf der Zunge und überzeugt durch seine gute Persistenz.

|                 |                                                                                        |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Terlan                                                                                 |
| Kategorie       | Weisswein                                                                              |
| Land            | Italien                                                                                |
| Region          | Südtirol                                                                               |
| Klassifizierung | DOC                                                                                    |
| Jahrgang        | 2023                                                                                   |
| Flaschengrösse  | 150 cl                                                                                 |
| Alkohol         | 14.0 %                                                                                 |
| Trinktemperatur | 10° - 12°                                                                              |
| Lagerfähigkeit  | bis 2035                                                                               |
| Traubensorten   | Pinot Bianco                                                                           |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                                        |
| Artikelnummer   | 323381                                                                                 |
| Passt zu        | Meeresfrüchten, Pasta, Gemüse,<br>mildem Käse, Meeresfisch, Fisch,<br>leichten Speisen |



### Vinifikation

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen. Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter. Lagerung und Reife für 6 - 7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

### Terroir

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen das Südtirol im Norden vor rauen atlantischen Nordströmungen, vom Süden ist das Land von mediterranen Einflüssen geprägt. Dadurch ergeben sich grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für elegante Reife sorgen.

### 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.

