



## Sauvignon Quarz 2023

CHF 155.00 | 10 cl = CHF 10.33

Dans le verre, un vert jaune étincelant. Au nez, un parfum alléchant de fruits exotiques comme la mangue, la papaye, le citron vert et le pamplemousse rouge. Le bouquet est complété par des arômes d'herbes comme la citronnelle, la mélisse et la menthe, on reconnaît également un peu de thé vert. De plus, le Sauvignon Quartz révèle un soupçon de groseille à maquereau et de pierre à feu. En bouche, les arômes de fruits juteux s'unissent à la minéralité finement structurée pour former une richesse harmonieuse remarquable qui nous offre une longue persistance.

|                               |                                                                                  |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Terlan                                                                           |
| Type d'article                | Vin blanc                                                                        |
| Pays                          | Italie                                                                           |
| Région                        | Südtirol                                                                         |
| Appellation                   | DOC                                                                              |
| Millésime                     | 2023                                                                             |
| Format                        | 150 cl                                                                           |
| Alcool                        | 14.0 %                                                                           |
| Température de consommation   | 12° - 14°                                                                        |
| Conservation                  | jusqu'en 2033                                                                    |
| Cépages                       | Sauvignon Blanc                                                                  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                                            |
| Numéro d'article              | 321972                                                                           |
| Accord mets et vins           | Fromage affiné, Plats à base d'asperges, Agneau, Risotto, Poisson, Fruits de mer |



### Vinification

Vendange et sélection des raisins à la main. Pressurage doux des raisins entiers et clarification du moût par sédimentation naturelle des bourbes. Fermentation lente à température contrôlée et maturation pendant 9 mois sur lies fines en partie en grande barrique de bois (50%) et en partie en cuve inox (50%). Assemblage trois mois avant la mise en bouteille.

### Terroir

Les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud des rudes courants atlantiques du nord, tandis que le sud du pays est marqué par les influences méditerranéennes. En raison des vents descendants frais des hautes montagnes, le microclimat de Terlan est remarquable avec de grandes différences de température entre le jour et la nuit.





## Histoire

Parfois, il faut emprunter de nouvelles voies pour préserver la tradition. Pour cela, il faut du courage et de la cohésion. Les deux ne manquaient certainement pas à Terlan lorsque la cave coopérative de Terlan a été fondée en 1893. Ce qui était à l'époque une énorme innovation a fait ses preuves jusqu'à aujourd'hui. Le vin de Terlan a rendu ce petit village célèbre dans le monde entier, du moins auprès des amateurs de vin.

