



Sauvignon Winkl 2025

Une robe jaune paille intense et lumineuse aux reflets verts. Le nez clairement marqué par le fruit révèle un parfum d'abricot, de mandarine et de fruit de la passion, complété par de la fleur de sureau, de la groseille à maquereau et de la menthe. L'impression fruitée se poursuit en bouche, accompagnée d'une fine acidité. La belle structure convainc tout particulièrement, de même que la finale à la fois minérale et hautement aromatique.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2025
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323753
Accord mets et vins	Poisson, Légumes, Crustacés, Poisson de mer, Plats asiatiques, Plats à base d'asperges



Vinification

Vendanges et sélection des raisins à la main; pressurage délicat et clarification du moût grâce à la sédimentation naturelle du trouble. Fermentation lente à température contrôlée dans des cuves en inox. L'élevage sur lies fines est réalisé en partie en cuve en acier (80%) et en partie en grand fût de chêne (20%) pendant 7 à 8 mois.

Terroir

Au nord, les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud des courants atlantiques rigoureux de secteur nord, tandis qu'il est marqué par les influences méditerranéennes au sud. En raison des vents descendants froids des hautes montagnes, le microclimat de Terlano se distingue par ses grands écarts de températures entre le jour et la nuit.

Histoire





Il faut parfois explorer de nouvelles voies pour préserver la tradition. Cela exige du courage et de la cohésion. Et ces deux traits de caractère n'étaient assurément pas en reste lorsque la coopérative de caves fut créée en 1893 à Terlano. Or, cette innovation incroyable pour l'époque continue de faire ses preuves aujourd'hui. Le vin de Terlano a fait la renommée mondiale de ce petit village, du moins auprès des amateurs de vin.

