

LAGREIN PORPHYR, KELLEREI TERLAN, SÜDTIROL

10 JAHRGÄNGE



In Terlan, zwischen Meran und Bozen gelegen, befindet sich die Kellerei Terlan. 1893 gegründet, zählt die Genossenschaft heute 100 Mitglieder, die eine Fläche von 150 Hektaren bearbeiten. Der legendäre Kellermeister Sebastian «Wascherl» Stocker hat in den 1950er Jahren begonnen, einen Teil der besten Flaschen zur Seite zu legen. Er wollte damit das Potenzial der Terlaner Weine aufzeigen. Gereifter Sauvignon «Quarz» gilt unter Kennern als grandioser Weisswein, weniger bekannt ist, dass auch Lagrein aus den porphyrrhaltigen Lagen mit ihrem sandigen, durchlässigen und leicht erwärmbaren Untergrund gut zu altern vermag. Kellermeister Rudi Koffler und sein Vorgänger Hartmann Dona (1994–2002) stellten zehn Jahrgänge zur Diskussion. Die Trauben für den Porphyr stammen von drei Parzellen, die Reben sind bis 60 Jahre alt. Erstmals gekeltert wurde der Wein 1995. Die Kelterung dauert in der Regel zwei Wochen, dann wird der Jungwein während 18 Monaten in Barriques ausgebaut; der Neuholzanteil liegt bei 30 bis 40 Prozent. Nach weiteren 12 Monaten werden zwischen 12 000 und 20 000 Flaschen abgefüllt. «Wir suchen keine Marmeladenweine, sondern kraftvolle Rote mit Spannkraft und Entwicklungspotenzial. Nach drei bis vier Jahren soll der Wein seine schönste Trinkreife erreichen, sich aber anschliessend noch lange Zeit weiterentwickeln können», sagt Rudi Koffler. Die Verkostung zeigte ein heterogenes Bild. Generell gefielen die jüngeren Jahrgänge besser. Salzigkeit und Säure kommen bei ihnen deutlicher zum Ausdruck. Nach zehn Jahren tendiert der Wein zur Trockenheit. sk

1997 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
Warmes Jahr, generell wird es als eines der besten des Jahrzehnts eingestuft Dunkles Kirschtrot. In der Nase verschlossen, schwarze Schokolade, Würznoten. Am Gaumen enorme Frische, spürbare Säure, viel Würzigkeit, Schokolade, leichte Bitternote im mittellangen Finale. Ein verblüffend jugendlicher Wein.
16/20 trinken –2015

1998 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
1998 gilt als kleiner Jahrgang Reifendes Kirschtrot. In der Nase diskret, Kakao, noch spürbare Frucht, leicht reduktiv. Am Gaumen schlank, fast etwas spröde, Tannin und Säure dominierend, im Finale ausgezehrt wirkend, auch leicht bitter.
14/20 trinken

1999 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
Dunkles Kirschtrot. Verschlussene, fast reduktive Nase, leichter Spätlesecharakter, Kirschenlikör. Am Gaumen mittlere Fülle, wiederum Kirschenlikör, Fruchtsüsse, mittlere Länge, leicht trocknend endend. Ein fruchtbetonter, vielschichtiger Jahrgang.
16/20 trinken –2013

2000 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
2000 gilt als bedeutender Jahrgang, qualitativ stufen

ihn die Kellermeister als mittleres Jahr ein Dunkles Kirschtrot. Intensive, vielschichtige Nase, Schokolade, Fruchtnoten. Am Gaumen enorme Frische, saftig, gut eingebundenes Tannin, langanhaltendes Finale, kompakt, dicht.
17/20 trinken –2012

2001 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
Ein eher schwieriger Jahrgang Reifendes Kirschtrot. Sehr verschlossene Nase, leicht reduktiv, verdeckte Frucht. Am Gaumen schlank, kernig, markante Säure, abrupt endend, kurz, etwas ausgezehrt wirkend.
14/20 trinken

2002 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
Jahrgang von grossem Gleichgewicht, Föhn hat ihn gerettet, mittelklassig Dunkles Kirschtrot. In der Nase noch verschlossen, leicht reduktiv, rotbeerig. Am Gaumen mittlere Fülle, gute Tanninstruktur, frisch, Kirschennoten, langes, warmes Finale. Ein gut ausbalancierter Wein.
16/20 trinken –2013

2003 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
Hitzejahr Kirschtrot. Röstnoten, Teer. Am Gaumen trocknend und hart im Antrunk, sprödes Tannin, spitze Säure, harter Mittelteil, trocknend im Finale, unausgewogen.
13/20 trinken

2004 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
2004 gilt als mittelklassiges Jahr, grosse Mengen, Ertragsbeschränkung war nötig Kirschtrot. Verhaltenes Bouquet, Würzigkeit, Beerigkeit. Am Gaumen feiner Schmelz im Auftakt, reife Beeren im Mittelteil, im Finale schöne Fruchtsüsse, gute Länge. Ein harmonischer, trinkreifer Wein.
16/20 trinken –2012

2005 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
Kirschtrot. Noten von Kirschenlikör, viel Frucht, offen. Am Gaumen mittlere Fülle im Antrunk, spürbares, gut eingebundenes Tannin, Brombeernote, langes, warmes, leicht trocknendes Finale. Ein noch junger Wein mit Potenzial.
17/20 2012–2018

2006 LAGREIN PORPHYR

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol
Guter bis sehr guter Jahrgang Kirschtrot. Vielschichtiges Bouquet, beerig, Würzigkeit. Am Gaumen dicht und saftig im Antrunk, reifes, gut eingebundenes Tannin, leichte Salzigkeit, langes, kompaktes Finale, bereits ausgewogen, grosses Potenzial.
17/20 2013–2020

Erhältlich bei:
Zanini-Sulmoni
Via Comi, 6853 Ligonetto
Fon 091 647 33 33
www.zanini.ch