



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Gewürztraminer 2016



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,5 %vol.
- Restzucker: 4,0 g/l
- Gesamtsäure: 4,6
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

James Suckling

91 Punkte

"Benannt nach dem Weindorf Tramin im Südtiroler Unterland, ist der Gewürztraminer aus dem Sortenspektrum der Südtiroler Weißweine nicht mehr wegzudenken. Dank sehr blumig fruchtiger und vor allem aromatischer Komponenten hat dieser Wein sehr viele Fans, die ihn gerne zu asiatischen Gerichten servieren."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Gewürztraminer
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Gewürztraminer
- Geschichte: erster Jahrgang 1956
- Jahrgang: 2016
- Gesamtproduktion: 110,000
- Ertrag: 63 hl/ha
- Qualitätslinie: Klassische Weine



Produktionszone

- Staat: Südtirol DOC
- Herkunftsgebiet: Südtirol
- Höhenmeter: 250 - 900 m
- Neigung: 5 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest

Weinbeschreibung

- Farbe: sattes, leuchtendes strohgelb
- Geruch: Animierend ist der nach Litschi und Mango aber auch leicht nach Geißenblatt und Gewürznelken riechende Duft des Gewürztraminers. Komplettiert wird das Geruchsbild durch die für diese Sorte so charakteristische Note von Rosenblättern.
- Geschmack: Die unverwechselbare Aromatik setzt sich auch am Gaumen fort, wo durch die frische Frucht und die lebhaft Säure gepaart mit der Mineralität ein sehr runder und gleichzeitig druckvoller Eindruck hinterlassen wird.

Speisenempfehlung

Zu pikanten Gerichten und süß-sauerem Kreationen mit asiatischem Einfluss, zu Kürbisgnocchi aber auch einer Cremesuppe vom Kürbis, ebenso passend zu gekochten Schinken mit Kren aber auch süß-saurem Wokgemüse mit Hühnerbruststreifen oder Garnelen; zu einem Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat.

Detaillierte Speisenempfehlung

--

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 1 Jahre
- Serviertemperatur: 10 - 12 °C
- Empfohlene Glasform: Glas für junge Weißweine





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition Gewürztraminer 2016



Jahrgang: 2016

Das Weinbaujahr 2016 war mit großen Herausforderungen verbunden. Die Vegetationsperiode begann in einigen Weinbergslagen schon sehr früh, zwischen Ende März und Anfang April. Glücklicherweise richtete die Frostnacht vom 27. April auf den 28. April keine größeren Schäden bei den Reben an. Ende April und Mai blieb die Witterung bis in die Blüte hinein kühl. Die früh austreibenden Lagen begannen am 25. Mai zu blühen. Die Monate Mai bis Mitte August waren von überdurchschnittlichen Niederschlagsmengen geprägt. Mitte August kam dann der Wetterumschwung, der die Winzer aufatmen ließ. Am 6. September konnten wir mit der Ernte beginnen, perfektes Herbstwetter mit warmen und trockenen Tagen begleitete diese.



Erntebeginn
06 September 2016



Niederschlag
815,8 mm



Sonnenstunden
1969



Temperatur
12,2 °C

Vinifizierung

- Beschreibung: Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 5-7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

Boden

Südtirol ist eines der kleinsten Weinanbaugebiete Italiens. Dank seiner geografischen Lage am Schnittpunkt zwischen alpinem Norden und mediterranem Süden aber auch eines der facettenreichsten. Unzählige Generationen haben Südtirol als Weinland geprägt, wo Winzerinnen und Winzer in unterschiedlichen Klimazonen, mit wechselnden Bodentypen und auf Höhenlagen von 200 bis 1.000 Metern Weinbau betreiben. Hier entstehen authentische Weine mit eigenständigem Charakter, wobei der Sortenschwerpunkt auf Weißwein liegt: Rund 60 Prozent der Weinbaufläche sind mit weißen und nur 40 Prozent mit roten Rebsorten bepflanzt.

Bei den Weißweinen sind es in erster Linie Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, die neben Grauburgunder und Gewürztraminer Südtirol zu einer der führenden Weißweinregionen Italiens machen. Im Rotweibereich reicht die Bandbreite von den autochthonen Rebsorten Lagrein und Vernatsch bis hin zu internationalen Klassikern wie Pinot Noir, Merlot und Cabernet. Eine Vielfalt, die zu 98 Prozent DOC klassifiziert ist und eine beachtliche Dichte an Spitzenweinen hervorbringt.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Weitere Jahrgänge

2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

Klima

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen 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.

Auch gen Süden erfüllen Berggruppen wie die Adamello eine Schutzfunktion. Deshalb beträgt die jährliche Niederschlagsmenge im Vergleich zum südlichen Alpenvorland nur etwa ein Drittel und die Besonnungsintensität ist höher. Diese klimatischen Bedingungen erinnern an Weinbaugebiete wie das schweizerische Wallis.

Wenn die Sonne an einem der 300 Sonnentage hinter den östlichen Bergen Terlans auftaucht, steht sie schon hoch am Himmel. Das liegt daran, dass das Weingebiet süd- bis südwestlich ausgerichtet ist. Die direkte Sonneneinstrahlung ist aufgrund der geringeren Dichte der Atmosphäre höher, die diffuse Strahlung zugleich geringer. Das erhöht den Unterscheid zwischen sonn- und schattenseitigen Hängen.

Mikroklima in Terlan

Kontinentales Klima (Cfa nach Köppen-Geiger)

Sonnenstunden: ø 2135/Jahr

Höchsttemperaturen: 38,2 °C

Mittlere Temperaturen: 12,9 °C

Tiefsttemperaturen: -10,7°C

Niederschlagsmenge: ø 558 mm/Jahr

Mittlere Globalstrahlung: 150,1 W/m²

Winde:

- Nordföhn: kühler, trockener Fallwind

- Ora: Talwindssystem von Süden, aus der Poebene in die Täler gesaugte Luft