



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Grauvernatsch 2011



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 12,5 %vol.
- Restzucker: 2,7 g/l
- Gesamtsäure: --
- Säure: 4,6
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

ViniBuoni d'Italia

4 Sterne

"Bereits im Mittelalter wurde Vernatsch aus Südtirol an Klöstern und Höfen im süddeutschen Raum gerne getrunken und auch heute ist dieser elegante, gerbstoffarme Wein mit moderatem Alkoholgehalt ein interessanter Rotwein, der besonders gut zu typisch Südtiroler Gerichten kombiniert werden kann."
Rudi Kofler

Wein

- Name: Grauvernatsch
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Grauvernatsch
- Geschichte: erster Jahrgang 1972
- Jahrgang: 2011
- Gesamtproduktion: 14,000
- 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: zartes rubinrot
- Geruch: Granatapfel, Veilchen und der Duft von Mandeln beziehungsweise Marzipan verleihen dem Grauvernatsch ein sehr frisches und anregendes Bouquet.
- Geschmack: Dank seiner weichen Frucht und der samtigen Textur kombiniert mit einem würzig-salzigen Abgang sowie dem für den Grauvernatsch charakteristischen geringen Gerbstoffanteil handelt es sich hierbei um einen sehr unkomplizierten und „trinkigen“ Rotwein.

Speisenempfehlung

zu einer Südtiroler Brettlmarenade mit geräuchertem Speck und Kaminwurst, aber auch zu Schüttelbrotbandnudeln mit Rehragout, Buchweizenspätzle mit Speck und Löwenzahn oder Schlutzkrapfen aus Boxelemehl (Mehl von der Bohne des Affenbrotbaumes) gefüllt mit Almkäsefonduta auf Spinatcreme.

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: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Bordeauxglas





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition Grauvernatsch 2011



Jahrgang: 2011

Die klimatischen Verhältnisse stellten 2011 eine große Herausforderung dar. Denn besonders bei Jahrgängen mit so extremen Wetterbedingungen ist die Entscheidung über den Erntezeitpunkt äußerst wichtig und muss individuell für jeden Weinberg getroffen werden. Auf einen außergewöhnlich warmen und trockenen April und einen sommerlichen Mai, folgte ein Juni mit durchschnittlichen Temperaturen und beträchtlichem Niederschlag. Ein milder Frühling, der die jungen Triebe rund eine Woche früher aus der Reserve lockte, als gewöhnlich. Bedingt durch das ideale Herbstwetter, kann der Jahrgang insgesamt dennoch als gut bis sehr gut betrachtet werden.



Erntebeginn
22 August 2011



Niederschlag
684,0 mm



Sonnenstunden
2236



Temperatur
12,2 °C

Vinifizierung

- Beschreibung: Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 7-10 Monate im Stahlbehälter.

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 Rotweimbereich 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

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 Terlands 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