

Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Tradition*

## Grauvernatsch 2013



### Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 13,0 %vol.
- Restzucker: 4,9 g/l
- Gesamtsäure: 4,9
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO<sub>2</sub>: --
- Freier Schwefel: --

### Auszeichnungen

ViniBuoni d'Italia

Krone

"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: 2013
- 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.

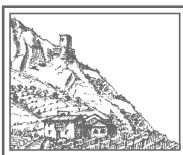
### Detaillierte Speisenempfehlung

--

### 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 2013



### Jahrgang: 2013

2013, das Jahr exzellenter Weißweine und eines Pinot Noir, der noch von sich reden machen wird

Der Jahrgang 2013 war besonders in den letzten Wochen vor der Ernte von starken Temperaturschwüngen gekennzeichnet. Nachts waren es um die 10-11°C während die Temperatur tagsüber auf 25°C anstieg. Dieser thermischen Exkursion verdanken unsere Weißweine eine knackige Säure und einen niedrigen pH-Wert.



Erntebeginn  
09 September 2013



Niederschlag  
932,1 mm



Sonnenstunden  
2048



Temperatur  
13,3 °C

### Vinifizierung

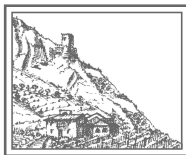
- Beschreibung: Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 7-10 Monate im Stahlbehälter.

### 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 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/m<sup>2</sup>

### Winde:

- Nordföhn: kühler, trockener Fallwind

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