



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Kreuth 2012

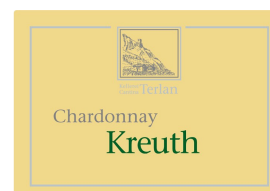


"Der Kreuth Chardonnay besticht durch seine feine Säure, cremige Struktur und ein elegantes Aromaspiel. Dank seiner Komplexität und der mineralischen Note verfügt dieser kräftige Chardonnay aus dem Terlaner DOC-Gebiet über eine große Langlebigkeit."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Kreuth
- DOC Bezeichnung: Südtirol Terlaner
- Sorte: 100% Chardonnay
- Geschichte: erster Jahrgang 1993
- Jahrgang: 2012
- Gesamtproduktion: 26,800
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



Produktionszone

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

Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,0 %vol.
- Restzucker: 2,8 g/l
- Gesamtsäure: --
- Säure: 5,5
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

| | |
|--|-------------|
| Wine Spectator | 91 Punkte |
| Antonio Galloni presents Vinous | 94 Punkte |
| James Suckling | 93 Punkte |
| Le guide de L'Espresso - I Vini d'Italia | 3 Flaschen |
| Gambero Rosso - Vini d'Italia | zwei Gläser |
| Robert Parker's Wine Advocate | 91 Punkte |
| Bibenda | 4 Trauben |

Weinbeschreibung

- Farbe: funkelndes, ansprechendes strohgelb
- Geruch: Der Duft ist geprägt von exotischen Fruchtcomponenten, wie Maracuja, Sternfrucht und Zitrusaromen. Gleichzeitig wird der Gesamteindruck in der Nase durch würzig-mineralische Feuersteinnoten abgerundet.
- Geschmack: Harmonisch präsentiert sich dieser Chardonnay am Gaumen, wo vor allem die weichen und cremigen Elemente zusammen mit einem Hauch von Frucht den Wein sehr gefällig machen. Unterstrichen wird das Ganze durch die Spannung erzeugende Mineralität und ein salziges Finish.

Speisenempfehlung

Passender Speisenbegleiter zu Vitello tonnato oder mariniertem Oktopus; ebenso zu gemischten Antipasti sowie gegrilltem Gemüse; in Kombination mit Käseknödeln oder Nudeln aglio olio peperoncino (mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino); genauso zu gegrilltem Fisch mit Fenchelgemüse oder gratinierten Crepes mit Radicchiofüllung; zu frischem Tominokäse.

Detaillierte Speisenempfehlung

Bärlauchgelee mit Spargelmousse, karamellisiertem Aal, Morchelcreme und Morchelschaum - Norbert Niederkofler (Restaurant St. Hubertus)

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 2 Jahre
- Serviertemperatur: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Burgunderglas





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Kreuth 2012



Jahrgang: 2012

Nach anhaltend warmen und regenreichen Sommermonaten hat man vergangenes Jahr in Terlan bereits am 23. August mit der Ernte der ersten Sauvignon-Trauben begonnen. Trotz wechselhafter klimatischer Bedingungen konnte Ernte erfolgreich abgeschlossen werden: „Durchwegs sehr gesunde und qualitativ hochwertige Trauben mit schönen Zuckerwerten und unerwartet guter Säure“, so der Kellermeister Rudi Kofler. Einziger Wermutstropfen: mengenmäßig fiel die Ernte 2012 geringer aus, als im langjährigen Durchschnitt. Bedingt durch den ungleichmäßigen Austrieb nach sehr trockenen Wintermonaten und einem ebenso niederschlagsarmen Frühling, waren die Beeren etwas kleiner, was zu einer etwas geringeren Gesamtmenge geführt hat. Umso mehr freuen wir uns auf fruchtbetonte Weißweine mit belebender Säurestruktur und auf vielversprechende, elegante Rotweine.



Erntebeginn
23 August 2012



Niederschlag
969,0 mm



Sonnenstunden
2077



Temperatur
12,1 °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 großen Eichenfass (30 hl); biologischer Säureabbau und Reife für 8 Monate auf der Feinhefe im traditionellen Holzfass.

Boden

Die Weinberge liegen zwischen 250 und 900 Metern auf einer auffallend rot gefärbten Porphyrunterlage. Es handelt sich dabei um ein vulkanisches Gestein mit großen Mineraleinsprenglingen, geologisch Quarzporphyr genannt. Auf diesem Terroir entstehen sehr salzige Weine mit toller Spannung am Gaumen und außergewöhnlicher



Langlebigkeit. Die Ausrichtung der Rebanlagen nach Süden gewährleistet eine starke Sonneneinstrahlung. Unter fast schon mediterranen Verhältnissen gedeiht hier eine breite Palette von Traubensorten und man trifft in Terlan auf so manche Mittelmeerpflanzen wie Oliven, Granatäpfel, Zypressen oder Mandelbäume. Während der Reifezeit garantieren warme Tage und kühle Nächte für einen hohen Gehalt an Zucker und Aromastoffen sowie die charakteristische alpine Frische.

Das Terlaner Gebiet hat aufgrund der besonderen klimatischen und geologischen Gegebenheiten neben der geografischen Ursprungsbezeichnung „Südtirol DOC“ eine eigene Herkunftsbezeichnung mit dem Zusatz „Terlaner“. Als „Terlaner klassisch“ werden jene Rebsorten bezeichnet, die im klassischen Terlaner Gebiet zwischen Andrian, Nals und Terlan wachsen.



Kellerei
Cantina **Terlan**

Weitere Jahrgänge

2016
2015
2014
2013
2012
2011
2010

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