



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Kreuth 2014



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 13,5 %vol.
- Restzucker: 2,9 g/l
- Gesamtsäure: 5,8
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

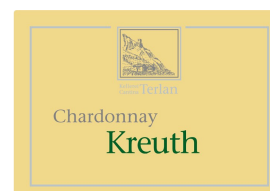
Robert Parker's Wine Advocate	91+ Punkte
James Suckling	92 Punkte
Selection	90 Punkte

"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: 2014
- Gesamtproduktion: 54,000
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



Produktionszone

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

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 2014



Jahrgang: 2014

2014 war ein ungewöhnliches Weinbaujahr, welches den Winzern viel Fleiß und Aufwand abverlangte.

Durch den sehr milden Winter war der Boden bereits frühzeitig aufgewärmt und in der Folge kam es in den frühesten Lagen bereits Ende März zum Austrieb der Reben. Das Frühjahr war ebenfalls von milden Temperaturen gekennzeichnet und so beobachtete man bereits Mitte Mai die ersten blühenden Gescheine. Im Vergleich zu 2013 betrug der Vegetationsvorsprung etwa 2 Wochen und man konnte von einem frühen Lesebeginn ausgehen.

Nach einer kurzen Trockenperiode in der Blüte- bzw. Nachblütezeit stellte sich das Wetter ab Anfang Juli komplett um. Auch ältere Winzer können sich kaum an einen Sommer mit so vielen Regentagen und so wenigen Sonnenstunden erinnern. Der viele Niederschlag sorgte dafür, dass das Wachstum der Reben schwer zum Abschluss gelangte und der Krankheitsdruck konstant hoch war. In vielen, hauptsächlich frühreifen Anlagen platzten die Beeren auf und es kam zu erheblichem Fäulnisbefall.

Die außergewöhnlichen klimatischen Verhältnisse sorgten dafür, dass die Vegetation stark eingebremst wurde und die Trauben erst zwei Wochen später reiften als ursprünglich angenommen. Erntebeginn war der 8. September 2014.

Die Winzer mussten also Ruhe bewahren und den optimalen Lesetermin abwarten. Die Ernte selbst war mit einem hohen Zeitaufwand verbunden, jede einzelne Traube wurde akribisch kontrolliert, angefaulte oder beschädigte Beeren wurden entfernt. So gelang es den Winzern trotz der widrigen Umstände, gesundes und reifes Traubenmaterial anzuliefern.

Nach der zweiten Leseweche, also ab dem 20. September 2014, besserte sich das Wetter und so konnten die Trauben in den mittleren und höheren Lagen bei schönem Herbstwetter optimal ausreifen.

Dadurch konnte die Gesamtqualität des Jahrgangs 2014 noch erheblich gesteigert werden.



Erntebeginn
08 September 2014



Niederschlag
1151,8 mm



Sonnenstunden
1721



Temperatur
12,8 °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 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