

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Kreuth 2015



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 13,5 %vol.
- Restzucker: 2,0 g/l
- Gesamtsäure: 5,8
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

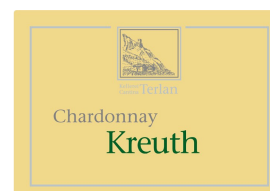
falstaff	90 Punkte
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2 Gläser
James Suckling	93 Punkte
I Vini di Veronelli	91 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte

"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: 2015
- 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 2015



Jahrgang: 2015

Der Jahrgang 2015 wird als trockener und heißer, aber guter Jahrgang in die Weinbaugeschichte eingehen. Aufgrund der hohen Temperaturen und geringen Niederschläge im Sommer lag die Wasserversorgung der Reben am unteren Limit, wodurch sich lockere Trauben mit kleinen Beeren entwickelten, so dass die besten Voraussetzungen für qualitativ hochwertige Weine gegeben waren.

Der Austrieb der Reben begann gegen Ende März bzw. Anfang April und bereits im Frühjahr gab es wenig Regen und die Temperaturen waren häufig überdurchschnittlich hoch. Dementsprechend schritt die Entwicklung der Reben zügig voran und schon Mitte Mai blühten die ersten Gescheine auf. In den folgenden Wochen setzte sich der Sommer endgültig durch und auf den wärmsten Juni seit Aufzeichnung des Wetters in Südtirol folgte der Monat Juli mit Rekordtemperaturen und zahlreichen Tropennächten. Dadurch verlangsamte sich die Traubenreife in den niederen Weinbergen und es kam zu einer Angleichung der Vegetation zwischen tieferen und höheren Anbauzonen. Durch gezielte Bewässerung konnten Trockenschäden und somit Qualitätseinbußen vermieden werden. Des Weiteren war eine sehr gute und schnelle Holzreife zu beobachten. Die Reife ging zügig voran und durch sonnige Spätsommertage ging es bereits Ende August mit der Weinlese los. Die größte Herausforderung während der Ernte war die Entscheidung bezüglich des idealen Lesezeitpunktes, der so gewählt werden musste, dass die Trauben phenolisch reif waren und eine gute Balance von Zucker und Säure gegeben war.



Erntebeginn
25 August 2015



Niederschlag
538,7 mm



Sonnenstunden
2078



Temperatur
12,4 °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