



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Lunare 2016



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 15,0 %vol.
- Restzucker: 5,3 g/l
- Gesamtsäure: 5,2
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

falstaff	94 Punkte
Robert Parker's Wine Advocate	93+ Punkte
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2 Gläser
Bibenda	4 Trauben
I Vini di Veronelli	94 Punkte
Selection	
James Suckling	94 Punkte
Vitae - La guida vini AIS	

"Einen opulenten und eleganten Wein verkörpert unser Lunare. Sein äußerst vielschichtiger Duft und seine mächtige Struktur verschmelzen in einem harmonischen Gesamteindruck, welcher große Trinkfreude bereitet."
Rudi Kofler

Wein

- Name: Lunare
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Gewürztraminer
- Geschichte:
- Jahrgang: 2016
- Gesamtproduktion: 17,000
- Ertrag: 42 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



Produktionszone

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

Weinbeschreibung

- Farbe: leuchtendes, helles goldgelb
- Geruch: Eine fein verwobene und dichte Nase kennzeichnen diese Gewürztraminerselektion, wobei ein tropisch-exotischer Duft nach Grapefruit, Limette, Litschi und Orange enthüllt wird. Bereichert wird diese intensive Aromatik durch den Geruch von kandierten Rosenblättern und Ingwernoten.
- Geschmack: Durch die fruchtige Aromatik, die sich am Gaumen fortsetzt, sehr anregend zum trinken ist dieser Gewürztraminer. Ganz klassisch trocken ausgebaut ist der Wein zwar komplex aber gleichzeitig sehr salzig und geschmeidig.

Speisenempfehlung

Interessant zu für die asiatische Küche typischen süß-sauren Kombinationen, zu gegrilltem Drachenkopf oder Schwertfisch aber auch zu rosa gebratenen Taubenbrustscheiben; Kürbisgnocchi mit Walnüssen und Albatruffeln an Balsamicodressing aber auch mit Zimt verfeinerter Milchreis; ebenso zu leicht arboriniertem Käse, wie ein milder Gorgonzola.

Detaillierte Speisenempfehlung

--

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 4 Jahre
- Serviertemperatur: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Burgunderglas





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Lunare 2016



Jahrgang: 2016

Das Weinbaujahr 2016 war mit großen Herausforderungen verbunden. Die Vegetationsperiode begann in einigen Weinbergslagen schon sehr früh, zwischen Ende März und Anfang April. Glücklicherweise richtete die Frostnacht vom 27. April auf den 28. April keine größeren Schäden bei den Reben an. Ende April und Mai blieb die Witterung bis in die Blüte hinein kühl. Die früh austreibenden Lagen begannen am 25. Mai zu blühen. Die Monate Mai bis Mitte August waren von überdurchschnittlichen Niederschlagsmengen geprägt. Mitte August kam dann der Wetterumschwung, der die Winzer aufatmen ließ. Am 6. September konnten wir mit der Ernte beginnen, perfektes Herbstwetter mit warmen und trockenen Tagen begleitete diese.



Erntebeginn
06 September 2016



Niederschlag
815,8 mm



Sonnenstunden
1969



Temperatur
12,2 °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 sowie und Reife für 9 Monate auf der Feinhefe teils im großen Holzfass (50%) teils Edelstahltank (50%); Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

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 Rotweinbereich 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
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