



Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Tradition*

## Müller Thurgau 2017



### Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 12,5 %vol.
- Restzucker: 1,7 g/l
- Gesamtsäure: 5,8
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO<sub>2</sub>: --
- Freier Schwefel: --

### Auszeichnungen

James Suckling

91 Punkte

"Für die Sorte Müller Thurgau gibt es in Terlan einige durchaus interessante Hügellagen, wo in unseren höchsten und gleichzeitig auch steilsten Rebanlagen, die bis auf 900 m über dem Meeresspiegel angelegt wurden, sehr elegante Weine mit dem sortentypischen Pfirsich- und Muskatton gedeihen."

Rudi Kofler

### Wein

- Name: Müller Thurgau
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Müller Thurgau
- Geschichte: erster Jahrgang 1977
- Jahrgang: 2017
- Gesamtproduktion: 50,000
- 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 strohgelb
- Geruch: Ein fein würziger Duft von Muskat und weißem Pfeffer ergeben zusammen mit dem Duft nach reifen Pfirsichen eine sehr harmonische Aromatik.
- Geschmack: Aufgrund der leichten Muskatnoten würzig im Geschmack mit einer lebendigen Säure weiß dieser feingliedrige und elegante Müller Thurgau zu überzeugen.

### Speisenempfehlung

zum Aperitif aber auch zu Schwertfischcarpaccio, gedämpftem Seefisch, wie Forelle blau mit Salzkartoffeln oder Wolfsbarsch in der Folie gegart; Gekochter Tafelspitz mit Selleriepüree; frischem Almkäse

### 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: 10 - 12 °C
- Empfohlene Glasform: Glas für junge Weißweine





Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Tradition*  
Müller Thurgau 2017



### Jahrgang: 2017

Das Weinjahr 2017 wird uns des Längeren in Erinnerung bleiben. Es begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, welcher vereinzelt zu starken Winterschäden führte. Ein sehr mildes Frühjahr bedingte einen verfrühten Austrieb der Reben, welcher in einigen Lagen bereits Ende März zu beobachten war, und rasch voranschritt. In der Folge richtete die Frostnacht vom 20. auf den 21. April in den Tallagen und den tiefen Hanglagen empfindliche Frostschäden an. Die Witterung während der Reblüte war in allen Lagen von durchwegs schönem Wetter geprägt. Bereits ab diesem Zeitpunkt konnte man auf ein frühes Weinjahr schließen. Die Sommermonate waren von sehr vielen Sonnenstunden und relativ geringen Niederschlägen geprägt. Erst im August kam es zu teilweise größeren Niederschlägen. Am 22. August wurde mit der Ernte in den frühesten Lagen begonnen. Durch das zum Teil un stabile Lesewetter, mit immer wieder kleineren Niederschlägen, musste die Ernte unterbrochen und hinausgezögert werden. Somit war die Lese phase für die Winzer fordernd und anspruchsvoll. Insgesamt kann man von einem mengenmäßig sehr kleinen Jahrgang jedoch mit guter Weinqualität sprechen.



Erntebeginn  
22 August 2017



Niederschlag  
759,5 mm



Sonnenstunden  
2180



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 im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 5-7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

### Boden

Südtirol ist eines der kleinsten Weinanbauggebiete 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

2017  
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 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/m<sup>2</sup>

### Winde:

- Nordföhn: kühler, trockener Fallwind

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