



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Nova Domus 2011



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,0 %vol.
- Restzucker: 3,2 g/l
- Gesamtsäure: --
- Säure: 5,4
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

falstaff	93 Punkte
I Vini di Veronelli	drei Sterne
Le guide de L'Espresso - I Vini d'Italia	4 Flaschen
Gambero Rosso - Vini d'Italia	drei Gläser
Vitae - La guida vini AIS	3 Reben
Robert Parker's Wine Advocate	93 Punkte
Bibenda	4 Trauben
Guida essenziale ai Vini d'Italia	95 Punkte

"Majestätisch ragt die 1206 erstmals urkundlich erwähnte Burgruine über dem Dorfeingang von Terlan. Ebenso kräftig und komplex präsentiert sich unsere edle Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Dieser klassische Terlaner bringt alle Vorzüge des Anbaugebietes charakterstark zum Vorschein und zeigt sich als kraftvoller, facettenreicher, mineralischer Wein, der sein Potential erst nach vielen Jahren Flaschenreife voll entfalten kann."
Rudi Kofler

Wein

- Name: Nova Domus
- DOC Bezeichnung: Südtirol Terlaner
- Sorte: 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
- Geschichte: erster Jahrgang 1990
- Jahrgang: 2011
- Gesamtproduktion: 21,100
- Ertrag: 42 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



Produktionszone

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



Weinbeschreibung

- Farbe: frisches hellgelb mit leicht grünlichen Nuancen
- Geruch: Mit einer Vielzahl an Facetten präsentiert sich die Aromastruktur dieser Cuvée. Ein Hauch von Kräutern und Gewürzen, wie Anis, Minze und Salbei, aber auch aromatische Fruchtnuancen, wobei vor allem der Duft von Aprikosen, Mandarinen, Honigmelone, Maracuja und Passionsfrucht, zeichnen den Terlaner aus. Unterstrichen wird der Gesamteindruck von mineralisch-salzigen Komponenten.
- Geschmack: Komplex und feingliedrig funkelt der Nova Domus am Gaumen, wobei der cremige und weiche Eindruck zusammen mit einer aromatisch-mineralischen Spannung eine interessante Symbiose eingeht und durch seine Textur sehr lange nachwirkt.

Speisenempfehlung

Harmoniert sehr gut mit Kaviar aber auch passend zu gegrillter Lachsschnitte oder gebratenem Thunfisch; ebenso zu einer Fiorentina, Saltimbocca alla romana oder einer geschmorten Kalbsstelze; zudem zu einer Parmigiana mit Auberginen und Trüffelonduta.

Detaillierte Speisenempfehlung

Kutteln mit Kalbsfilet und Spargelchips - 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: 8 Jahre
- Serviertemperatur: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Burgunderglas





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Nova Domus 2011



Jahrgang: 2011

Die klimatischen Verhältnisse stellten 2011 eine große Herausforderung dar. Denn besonders bei Jahrgängen mit so extremen Wetterbedingungen ist die Entscheidung über den Erntezeitpunkt äußerst wichtig und muss individuell für jeden Weinberg getroffen werden. Auf einen außergewöhnlich warmen und trockenen April und einen sommerlichen Mai, folgte ein Juni mit durchschnittlichen Temperaturen und beträchtlichem Niederschlag. Ein milder Frühling, der die jungen Triebe rund eine Woche früher aus der Reserve lockte, als gewöhnlich. Bedingt durch das ideale Herbstwetter, kann der Jahrgang insgesamt dennoch als gut bis sehr gut betrachtet werden.



Erntebeginn
22 August 2011



Niederschlag
684,0 mm



Sonnenstunden
2236



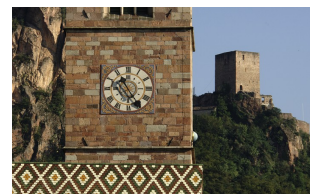
Temperatur
12,2 °C

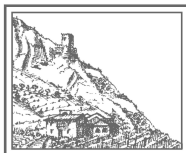
Vinifizierung

- Beschreibung: Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Eichenfass (30 hl); partieller biologischer Säureabbau (nur die Sorten Weißburgunder und Chardonnay) und Reife für 12 Monate auf der Feinhefe teils im großen Holzfass (50%) teils im Tonneaux (50%); Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Boden

Auf etwa halber Strecke zwischen den Städten Meran und Bozen, liegen die Weindörfer Terlan, Andrian und Nals die das klassische Terlaner DOC-Gebiet bilden. Das breite Etschtal verläuft hier in südöstlicher Richtung, Dörfer und Weinberge schmiegen sich an die roten Porphyrfelsen der Steilhänge und stehen auf trockenen, humusarmen Böden, in denen die Reben tiefe Wurzeln bilden müssen, um genügend Wasser zu bekommen. Dieses Gebiet ist dementsprechend bekannt für eine betont mineralische, gut strukturierte und finessenreiche Weißweine. Eine Besonderheit ist eine historische Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc, die in Anlehnung an das Herkunftsgebiet „Südtirol Terlaner Classico“ genannt wird.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Weitere Jahrgänge

2015
2014
2013
2012
2011
2010
2009

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