



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Nova Domus 2014



"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: 2014
- Gesamtproduktion: 20,000
- 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



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,0 %vol.
- Restzucker: 1,8 g/l
- Gesamtsäure: 6,1
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO2: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

Robert Parker's Wine Advocate	91 Punkte
falstaff	94 Punkte
Guida essenziale ai Vini d'Italia	93 Punkte
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2 Gläser
Vitae - La guida vini AIS	4 Reben
James Suckling	94 Punkte
I Vini di Veronelli	92 Punkte
Wine Spectator	91 Punkte

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 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 Lesewoche, 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



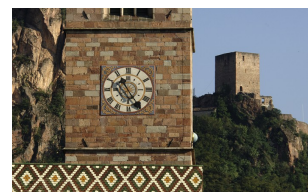
Temperatur
12,8 °C

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); 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 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