



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Porphy 2014



Analytische Daten

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

Auszeichnungen

Selection	91 Punkte
falstaff	93 Punkte
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2 Gläser
Vitae - La guida vini AIS	2 Reben
James Suckling	93 Punkte
ViniBuoni d'Italia	4 Sterne
Bibenda	4 Trauben
I Vini di Veronelli	93 Punkte

"Drei ausgewählte Einzellagen mit Rebstöcken, die fast ein Jahrhundert alt sind und somit sehr konzentriertes und extraktreiches Traubenmaterial liefern, bilden die Basis für unsere Lagreinselektion. Die Weinbereitung erfolgt zur Gänze in Barriques, was dem Lagrein Porphy, der seinen Namen dem Grundgestein der Weingüter zu verdanken hat, eine vielschichtige und intensive Nase verleiht, ihn aber gleichzeitig auch am Gaumen kompakt und unverkennbar wirken lässt."
Rudi Kofler

Wein

- Name: Porphy
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Lagrein
- Geschichte:
- Jahrgang: 2014
- Gesamtproduktion: 22,000
- 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: sattes, undurchdringliches rubinrot mit violetten Reflexen
- Geruch: Als facettenreich und äußerst intensiv in der Nase kann diese Lagreinselektion beschrieben werden, welche durch einen Hauch von Lakritze, Kaffeebohnen, Vanilleschote, Gewürznelken und Schwarztee sowohl würzig als auch saftig fruchtig ist, mit an Sauerkirsche und Heidelbeeren erinnernden Aromen.
- Geschmack: Harmonisch im Geschmack mit sehr kompakten und konzentrierten, vielschichtigen Aromen, die nicht nur von einer saftigen Frucht, sondern auch einer pfeffrigen Würze sowie einem leicht süßlichen Bitterschokoladenton abgerundet von fein geschliffenen Tanninen gekennzeichnet sind.

Speisenempfehlung

Passt zu rosa gebratenem Hirschrückensfilet mit Walnusskruste mit Wurzelgemüse und Blaukraut, im Lagrein geschmorter Rindsrippe mit dreierlei Polenta und Baby-Gemüse oder geschmorter Kalbswange mit Lagreinsauce auf Sellerieschaum.

Detaillierte Speisenempfehlung

--

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 6 Jahre
- Serviertemperatur: 18 °C
- Empfohlene Glasform: Bordeauxglas





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Porphy 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 Leseweche, 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; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 18 Monate im Barrique. Für den Ausbau in den Barriquefässern werden ein Drittel neue Holzfässer verwendet. Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

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 Rotweinebereich 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

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