

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Porphy 2015



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,0 %vol.
- Restzucker: 1,7 g/l
- Gesamtsäure: 5,1
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

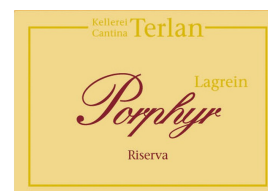
Auszeichnungen

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	
Selection	
James Suckling	94 Punkte
ViniBuoni d'Italia	

"Drei ausgewählte Einzellagen mit Rebstöcken, die fast ein Jahrhundert alt sind und somit sehr konzentriertes und extraktreiches Traubenmaterial liefern, bilden die Basis für unsere Lagreinselection. 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: 2015
- 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 Lagreinselection 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.

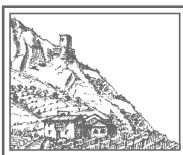
Detaillierte Speisenempfehlung

--

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 2015



Jahrgang: 2015

Der Jahrgang 2015 wird als trockener und heißer, aber guter Jahrgang in die Weinbaugeschichte eingehen. Aufgrund der hohen Temperaturen und geringen Niederschläge im Sommer lag die Wasserversorgung der Reben am unteren Limit, wodurch sich lockere Trauben mit kleinen Beeren entwickelten, so dass die besten Voraussetzungen für qualitativ hochwertige Weine gegeben waren.

Der Austrieb der Reben begann gegen Ende März bzw. Anfang April und bereits im Frühjahr gab es wenig Regen und die Temperaturen waren häufig überdurchschnittlich hoch. Dementsprechend schritt die Entwicklung der Reben zügig voran und schon Mitte Mai blühten die ersten Gescheine auf. In den folgenden Wochen setzte sich der Sommer endgültig durch und auf den wärmsten Juni seit Aufzeichnung des Wetters in Südtirol folgte der Monat Juli mit Rekordtemperaturen und zahlreichen Tropennächten. Dadurch verlangsamte sich die Traubenreife in den niederen Weinbergen und es kam zu einer Angleichung der Vegetation zwischen tieferen und höheren Anbauzonen. Durch gezielte Bewässerung konnten Trockenschäden und somit Qualitätseinbußen vermieden werden. Des Weiteren war eine sehr gute und schnelle Holzreife zu beobachten. Die Reife ging zügig voran und durch sonnige Spätsommertage ging es bereits Ende August mit der Weinlese los. Die größte Herausforderung während der Ernte war die Entscheidung bezüglich des idealen Lesezeitpunktes, der so gewählt werden musste, dass die Trauben phenolisch reif waren und eine gute Balance von Zucker und Säure gegeben war.



Erntebeginn
25 August 2015



Niederschlag
538,7 mm



Sonnenstunden
2078



Temperatur
12,4 °C

Vinifizierung

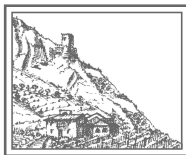
- Beschreibung: Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 18 Monate im Barrique. Für den Ausbau in den Barriquefässern werden ein Drittel neue Holzfüßer verwendet. 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 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

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