



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Quarz 2015



"Filigran wie die feinen Quarzeinsprenglinge im vulkanischen Porphyrgestein Terlans zeigt sich unsere Sauvignonselektion, die einen wahrlich bezeichnenden Namen erhalten hat. Kennzeichnend für den Quarz sind seine feine Textur und Tiefe sowie ein salziger Nachhall, die diesem edlen Weißwein mittlerweile internationales Renommee beschert haben."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Quarz
- DOC Bezeichnung: Südtirol Terlaner
- Sorte: 100% Sauvignon Blanc
- Geschichte: erster Jahrgang 1990
- Jahrgang: 2015
- Gesamtproduktion: 58,000
- Ertrag: 42 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



Produktionszone

- Staat: Südtirol Terlaner 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: 6,5
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO2: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

Robert Parker's Wine Advocate	93 Punkte
Guida essenziale ai Vini d'Italia	95 Punkte
Gambero Rosso - Vini d'Italia	3 Gläser
James Suckling	92 Punkte
I Vini di Veronelli	93 Punkte

Weinbeschreibung

- Farbe: funkelndes strohgelb
- Geruch: Verlockend exotisch mit einer vielschichtigen Frucht von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit aber auch Kräuternaromen, die an Zitronengras, Melisse, Minze und grünen Tee erinnern, präsentiert sich dieser Sauvignon im Glas. Zudem enthüllt er verbunden mit einem Hauch von Holundersirup auch mineralische Feuersteinnoten.
- Geschmack: Ein äußerst interessantes Spiel erlebt man am Gaumen, wo sich die saftigen Fruchtaromen zusammen mit der feingliedrigen Mineralität zu einer beachtlichen harmonischen Fülle vereinen und einen kraftvollen sowie langen Nachhall beschieren.

Speisenempfehlung

Spannend als Speisenbegleitung zu Austern, Lachstartar oder Cruditè von Krustentieren; ebenso zu grünem Apfelrisotto mit cross-gebratenem Bachsaiblingfilet, gedämpften Langusten oder einem Lammbraten in der Kräuterkruste mit geschmorten Spargeln; gereifter Ziegenkäse.

Detaillierte Speisenempfehlung

Weißer Terlaner Spargelrisotto mit Tropea-Zwiebeln und Balsamicoessig - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini)

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: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Burgunderglas





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Quarz 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; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 9 Monate auf der Feinhefe teils im großen Holzfass (50%) und teils im Edelstahltank (50%); Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Boden

Die Weinberge liegen zwischen 250 und 900 Metern auf einer auffallend rot gefärbten Porphyrunterlage. Es handelt sich dabei um ein vulkanisches Gestein mit großen Mineraleinsprenglingen, geologisch Quarzporphyr genannt. Auf diesem Terroir entstehen sehr salzige Weine mit toller Spannung am Gaumen und außergewöhnlicher

Langlebigkeit. Die Ausrichtung der Rebanlagen nach Süden gewährleistet eine starke Sonneneinstrahlung. Unter fast schon mediterranen Verhältnissen gedeiht hier eine breite Palette von Traubensorten und man trifft in Terlan auf so manche Mittelmeerpflanzen wie Oliven, Granatäpfel, Zypressen oder Mandelbäume. Während der Reifezeit garantieren warme Tage und kühle Nächte für einen hohen Gehalt an Zucker und Aromastoffen sowie die charakteristische alpine Frische.

Das Terlaner Gebiet hat aufgrund der besonderen klimatischen und geologischen Gegebenheiten neben der geografischen Ursprungsbezeichnung „Südtirol DOC“ eine eigene Herkunftsbezeichnung mit dem Zusatz „Terlaner“. Als „Terlaner klassisch“ werden jene Rebsorten bezeichnet, die im klassischen Terlaner Gebiet zwischen Andrian, Nals und Terlan wachsen.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Weitere Jahrgänge

2016
2015
2014
2013
2012
2011
2010

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