



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Sauvignon "Spargel"

2018



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 13,0 %vol.
- Restzucker: 2,0 g/l
- Gesamtsäure: 6,0
- Säure: --
- PH-Wert: 3,3
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

Dieser Wein hat noch keine Auszeichnungen erhalten

"Dieser Sauvignon Blanc ist ein wahrer Geheimtipp zu Spargelgerichten. Er wird gesondert gelesen und auch etwas zeitiger auf die Flasche gezogen. Durch sein zartfruchtiges Bukett und einer sehr frischen Aromatik schmeichelt er dem Spargel dadurch in besonderer Weise."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Sauvignon "Spargel"
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Sauvignon Blanc
- Geschichte: erster Jahrgang 1987
- Jahrgang: 2018
- Gesamtproduktion: 12,000
- Ertrag: 63 hl/ha
- Qualitätslinie: Tradition



Produktionszone

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



Weinbeschreibung

- Farbe: hellgelb mit grünlichem Schimmer
- Geruch: zart und vielschichtig im Bukett, an junge, frische Tomatenlätter und an tropische Früchte erinnernd.
- Geschmack: angenehm vollmundig mit ausgewogen frischer Säurestruktur und anhaltenden Abgang.

Speisenempfehlung

alles rund um den Spargel von den klassisch zubereiteten gedämpften Spargel mit Boznersoße und gekochtem Schinken über eine Spargelcremesuppe und einem herzhaften Spargelrisotto.

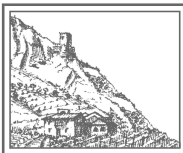
Detaillierte Speisenempfehlung

Blumenkohlcresmesuppe mit Spargelteigtaschen, Flusskrebspulver und Flusskrebse - 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: 1 Jahre
- Serviertemperatur: 10 - 12 °C
- Empfohlene Glasform: Glas für junge Weißweine





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Sauvignon "Spargel" 2018



Jahrgang: 2018

Das Weinjahr 2018 könnte man als das Jahr der Extreme bezeichnen. Begonnen hat es dank eines schneereichen Winters und eines regnerischen März mit einer sehr guten Wasserversorgung der Reben. Bedingt durch die kühleren Temperaturen im Frühjahr erfolgte der Austrieb der Reben ab Mitte April recht spät. Frühsommerliche Temperaturen sorgten dann aber für eine rasche phänologische Entwicklung der Reben, so dass die Rebblüte bereits Ende Mai begann. Auf einen wechselhaften und regnerischen Mai folgte ein sommerlich warmer Juni, welcher von einem großflächigen Hagelschlag beendet wurde, der glücklicherweise nur partiell schwere Schäden verursachte. Diese Schäden konnten von den Produzenten mit viel Fleiß und Einsatz größtenteils behoben werden. Eine große Hitzewelle prägte die Monate Juli und August. Erst gegen Ende August wurde die längere Trockenphase durch ein Genua Tief unterbrochen, das uns große Regenmengen bescherte. Am 22. August begannen wir – wie auch 2017 – bereits mit der Weinlese. Insgesamt kann man von einem guten Jahrgang sprechen, welcher sehr gute bis teilweise exzellente Weinqualitäten hervorgebracht hat. Zudem ist er mengenmäßig sehr zufriedenstellend.



Erntebeginn
22 August 2018



Niederschlag
778,6 mm



Sonnenstunden
1952



Temperatur
12,9 °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 Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 5-7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank..

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 Rotweibereich 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

2018
2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

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