



Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Selection*

## Siebeneich 2013



### Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,0 %vol.
- Restzucker: 2,2 g/l
- Gesamtsäure: 5,1
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO<sub>2</sub>: --
- Freier Schwefel: --

### Auszeichnungen

Dieser Wein hat noch keine Auszeichnungen erhalten

"Dieser Merlot, der sich in warmen Südlagen mit tiefgründigen und lehmhaltigen Böden wohlfühlt, ist ein vielschichtiger und körperreicher Rotwein, der vor allem durch seine Finesse überzeugt."

Rudi Kofler

### Wein

- Name: Siebeneich
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Merlot
- Geschichte: erster Jahrgang 1989
- Jahrgang: 2013
- Gesamtproduktion: 25,000
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



### Produktionszone

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



### Weinbeschreibung

- Farbe: funkelndes sattes rubinrot
- Geruch: Die vordergründige Frucht von getrockneten Pflaumen und Preiselbeeren vereint sich zusammen mit der nach Minze und Eukalyptus duftenden Kräuteraromatik und ergänzt um einen Hauch schwarzen Pfeffer zu einem sehr facettenreichen Bouquet.
- Geschmack: Durch eine stabile Tanninstruktur und die fruchtbetonten Aromen kann sich der Merlot am Gaumen optimal entfalten und zeigt eine vielschichtige Struktur sowie eine tiefgründige Länge.

### Speisenempfehlung

Passt zu Kitzschulter in Olivenöl und Kräutern geschmort auf Spargel und Wildgemüse, Rindstagiata auf einem Rucolabett, Kanincheneintopf oder einer geschmorten Lammhaxe mit Spinatpolenta; ebenso interessant zu Melanzane alla parmigiana.

### Detaillierte Speisenempfehlung

--

### Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 4 Jahre
- Serviertemperatur: 16 - 18 °C
- Empfohlene Glasform: Bordeauxglas





Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Selection*  
Siebeneich 2013



### Jahrgang: 2013

2013, das Jahr exzellenter Weißweine und eines Pinot Noir, der noch von sich reden machen wird

Der Jahrgang 2013 war besonders in den letzten Wochen vor der Ernte von starken Temperaturschwüngen gekennzeichnet. Nachts waren es um die 10-11°C während die Temperatur tagsüber auf 25°C anstieg. Dieser thermischen Exkursion verdanken unsere Weißweine eine knackige Säure und einen niedrigen pH-Wert.



Erntebeginn  
09 September 2013



Niederschlag  
932,1 mm



Sonnenstunden  
2048



Temperatur  
13,3 °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 12 Monate teils im großen Holzfass (70%) teils im Barrique (30%). Für den Ausbau in den Barriquefässern werden ein Drittel neue Holzfässer 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/m<sup>2</sup>

### Winde:

- Nordföhn: kühler, trockener Fallwind

- Ora: Talwindssystem von Süden, aus der Poebene in die Täler gesaugte Luft