



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Winkl 2017



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 13,5 %vol.
- Restzucker: 1,8 g/l
- Gesamtsäure: 6,3
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

Robert Parker's Wine Advocate	91 Punkte
Wine Spectator	91 Punkte
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2 Gläser
Bibenda	4 Trauben
I Vini di Veronelli	91 Punkte

"Der Winkl ist ein saftiger, zart fruchtiger, mineralischer Sauvignon Blanc, der bereits seit 1956 sortenrein vinifiziert wird. Diese Rebsorte wird im Terlaner DOC-Gebiet vor allem rund um die ältesten Gutshöfe schon sehr lange erfolgreich angebaut."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Winkl
- DOC Bezeichnung: Südtirol Terlaner
- Sorte: 100% Sauvignon Blanc
- Geschichte: erster Jahrgang 1956
- Jahrgang: 2017
- Gesamtproduktion: 210,000
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Selektionen



Produktionszone

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



Weinbeschreibung

- Farbe: intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer
- Geruch: Sehr fruchtbetont Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Brennnessel und Minze.
- Geschmack: Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort. Besonders überzeugt gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromareiche Abgang

Speisenempfehlung

In den Frühjahrsmonaten sehr interessant in Kombination mit gekochten weißen Spargeln und Boznersoße aber auch zu gedämpften grünen Spargeln; zu Thunfischcarpaccio, geräuchertem Lachs oder rohem Kaisergranat; ebenso typisch Südtirolerisch zu Brennnesselknödeln aber auch zu gedämpfter Forelle mit Gemüse oder jungem Ziegenkäse.

Detaillierte Speisenempfehlung

Schaum vom weißen Terlaner Spargel mit Wachteleiern und Bittermandeln - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini), Saibling auf weißem Spargel, Erbsenfond, Minze und Saiblingskaviar - 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**

Selection Winkl 2017



Jahrgang: 2017

Das Weinjahr 2017 wird uns des Längeren in Erinnerung bleiben. Es begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, welcher vereinzelt zu starken Winterschäden führte. Ein sehr mildes Frühjahr bedingte einen verfrühten Austrieb der Reben, welcher in einigen Lagen bereits Ende März zu beobachten war, und rasch voranschritt. In der Folge richtete die Frostnacht vom 20. auf den 21. April in den Tallagen und den tiefen Hanglagen empfindliche Frostschäden an. Die Witterung während der Reblüte war in allen Lagen von durchwegs schönem Wetter geprägt. Bereits ab diesem Zeitpunkt konnte man auf ein frühes Weinjahr schließen. Die Sommermonate waren von sehr vielen Sonnenstunden und relativ geringen Niederschlägen geprägt. Erst im August kam es zu teilweise größeren Niederschlägen. Am 22. August wurde mit der Ernte in den frühesten Lagen begonnen. Durch das zum Teil un stabile Lesewetter, mit immer wieder kleineren Niederschlägen, musste die Ernte unterbrochen und hinausgezögert werden. Somit war die Lese phase für die Winzer fordernd und anspruchsvoll. Insgesamt kann man von einem mengenmäßig sehr kleinen Jahrgang jedoch mit guter Weinqualität sprechen.



Erntebeginn
22 August 2017



Niederschlag
759,5 mm



Sonnenstunden
2180



Temperatur
12,2 °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 teils im Edelstahltank (80%) und teils im großen Holzfass (20%). Assemblage einen Monat 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

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