



Terlaner I Grande Cuvée

„Wir waren auf der Suche nach dem perfekten Arrangement, in dem das innerste, authentische Wesen der Kellerei Terlan Ausdruck finden sollte. Nach einem Wein, der unsere über hundertjährige Tradition verkörpern und die Größe unserer besten Reben und Weinberglagen in sich vereinen würde. Und schließlich haben wir unser Ziel erreicht: Terlaner I Grande Cuvée.“ - Rudi Kofler

Jahrgang : "*****"4237

Die klimatischen Verhältnisse stellten 2011 eine große Herausforderung dar. Denn besonders bei Jahrgängen mit so extremen Wetterbedingungen ist die Entscheidung über den Erntezeitpunkt äußerst wichtig und muss individuell für jeden Weinberg getroffen werden. Bedingt durch das ideale Herbstwetter, kann der als sehr gut betrachtet werden.

Erntezeitpunkt: Weißburgunder: 20. September 2015

Chardonnay: 12. September 2015

Sauvignon: 04. September 2015

Sorten: Cuvée aus 85% Weißburgunder, 10% Chardonnay und 5% Sauvignon

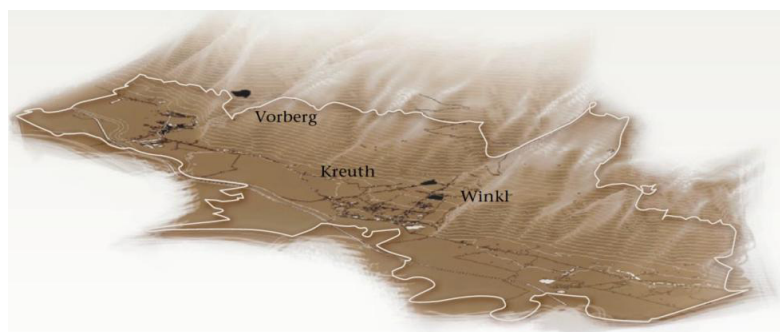
Stockalter: Weißburgunder: 40 Jahre
Chardonnay: 30 Jahre
Sauvignon: 30 Jahre

Boden: sandig von subvulkanischem und vulkanischem Ursprung mit lokalen metamorphen Einlagerungen

Lage: Vorberg – Weißburgunder, Kreuth – Chardonnay, Winkl - Sauvignon

Meereshöhe: Vorberg (560 m ü.d.M.), Kreuth (340 m ü.d.M.), Winkl (306 m ü.d.M.)

Produktionsfläche: 1 ha





Ertrag:	35 hl/ha
Anbaumethode:	naturnaher Anbau
Weinausbau: Pressung:	schonende Ganztraubenpressung
Mostklärung:	natürliche Sedimentation
Gärung und Lagerung:	langsame Gärung im großen Eichenfass (30 hl); biologischer Säureabbau und Reife für 12 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass;
Assemblage:	Kreation der Grande Cuvée im Februar 2017 Lagerung für weitere vier Monate im Stahltank
Flaschenfüllung:	14. Juni 2017
Weincharakteristik: Farbe:	strahlendes strohgelb;
Duft:	reich und komplex in der Nase; facettenreiche Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfeffer und Kräutern sowie eine zarte rauchig Note
Geschmack:	Seine Eleganz und perfekte Ausgewogenheit beruhen auf einer bemerkenswerten Struktur und einer raffinierten Textur, die ihm Finesse und einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Der außergewöhnlich lange und salzige Abgang prägt sich für immer als höchster Ausdruck eines weltweit einzigartigen mineralischen Terroirs ins Gedächtnis ein.
Alkohol:	34,7 %vol.
Restzucker:	3.6 g/l
Gesamtsäure:	5,; g/l
Trinktemperatur:	12-14°C
Lagerfähigkeit:	geeignet für eine lange Flaschenreife