



Produktinformation

Terlaner "Nova Domus" Riserva 2020 DOC - Kellerei Terlan

Art-Nr.: TND11 / Marke: [Kellerei Terlan - Silberleitenweg 7 - IT-39018 Terlan](#)



Kellerei Cantina Terlan

43,80EUR / Flasche

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.





Produktinformation

Trauben: 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2020

Inhalt: 0,75lt.

Selektionen "Majestätisch ragt die 1206 erstmals urkundlich erwähnte Burguine über dem Dorfeingang von Terlan. Ebenso kräftig und komplex präsentiert sich unsere edle Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Dieser klassische Terlaner bringt alle Vorzüge des Anbaugebietes charakterstark zum Vorschein und zeigt sich als kraftvoller, facettenreicher, mineralischer Wein, der sein Potential erst nach vielen Jahren Flaschenreife voll entfalten kann."

Weinbeschreibung

Farbe: frisches hellgelb mit leicht grünlichen Nuancen

Geruch: Mit einer Vielzahl an Facetten präsentiert sich die Aromastruktur dieser Cuvée. Ein Hauch von Kräutern und Gewürzen, wie Anis, Minze und Salbei, aber auch aromatische Frucht nuances, wobei vor allem der Duft von Aprikosen, Mandarinen, Honigmelone, Maracuja und Passionsfrucht, zeichnen den Terlaner aus. Unterstrichen wird der Gesamteindruck von mineralisch-salzigen Komponenten.

Geschmack: Komplex und feingliedrig funkelt der Nova Domus am Gaumen, wobei der cremige und weiche Eindruck zusammen mit einer aromatisch-mineralischen Spannung eine interessante Symbiose eingeht und durch seine Textur sehr lange nachwirkt.

Speisenempfehlung

Harmoniert sehr gut mit Kaviar aber auch passend zu gegrillter Lachsschnitte oder gebratenem Thunfisch; ebenso zu einer Fiorentina, Saltimbocca alla romana oder einer geschmorten Kalbsstelze; zudem zu einer Parmigiana mit Auberginen und Trüffelonduta.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 14,0 %vol.

Restzucker: 3,2 g/l

Säure: 5,4

Geschichte: erster Jahrgang 1990

Produktionszone

Name: Terlan

Gemeinde: Terlan

Höhenmeter: 250 - 500 m

Neigung: 5 - 35 %

Ausrichtung: Süd - Südwest

Lagerungstipps

Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss

Kellertemperatur: 10 - 15 °C

Empfohlene Trinkreife: 8 Jahre

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Empfohlene Glasform: Burgunderglas

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 großen Eichenfass (30 hl); partieller



Produktinformation

Biologischer Säureabbau (mit den Sorten Weißburgunder und Chardonnay) und Reife für 12 Monate auf der Feinhefe teils im großen Holzfass (50%) teils im Tonneaux (50%); Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Boden

Auf etwa halber Strecke zwischen den Städten Meran und Bozen, befindet sich das Weindorf Terlan. Das breite Etschtal verläuft hier in süd-östlicher Richtung, Dorf und Weinberge schmiegen sich an die roten Porphyrfelsen des Tschöggelberges auf der orographisch linken Talseite.

Auf Lagen, die in Terlan zwischen 250 und 900 Metern variieren, ist die richtige Sortenwahl eine Herausforderung. Tiefere Lagen eignen sich besser für Lagrein, Cabernet oder andere schwere Rotweine. Blauburgunder oder Weißweine bevorzugen die höheren, etwas kühleren Lagen.

Böden: sandig-steinig, durchlässige Böden

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 Unterschied zwischen sonn- und schattenseitigen Hängen.

Mikroklima in Terlan

Kontinentales Klima (Cfa nach Köppen-Geiger)

Sonnenstunden: \approx 2135/Jahr

Höchsttemperaturen: 38,2 °C

Mittlere Temperaturen: 12,9 °C

Tiefsttemperaturen: -10,7°C

Niederschlagsmenge: \approx 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

Anbauland: Italien

Region: Südtirol

Allergenhinweis: Enthält Sulfite