



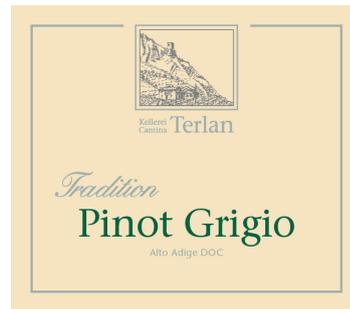
Kellerei  
Cantina **Terlan**

Tradition  
**Pinot Grigio**  
2024



"Äußerst elegant präsentiert sich der Pinot Grigio, auch als Grauburgunder oder Ruländer bekannt. Ein Vertreter der Burgunderfamilie der ein facettenreiches, zart-fruchtiges Bukett aufweist und durch seine milden, runden Abgang und eine ausgewogenen Säure überzeugt."

*Rudi Kofler*



#### Wein

**Herkunftsgebiet:** Südtirol - Italien

**DOC Gebiet:** Südtiroler

**Sorte:** 100% Pinot Grigio

**Jahrgang:** 2024

**Ertrag:** 63 hl/ha

**Neigung:** 5 - 20 %

**Höhenmeter:** 270 - 350 m

#### Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 5-7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

#### Charakter

**Farbe:** leuchtend strohgelbe Färbung

**Geruch:** Anregend fruchtig - an Williamsbirne, Litschi und weiße Melone erinnernd - aber auch mit einer florealen Aromatik, wie man es von einer frisch gemähten Blumenwiese kennt, präsentiert sich unser Ruländer.

**Geschmack:** Fein ausbalancierte Geschmackskomponenten von würzigen Schwarzteearomen bis zu exotisch fruchtigen Nuancen von Melone und reifer Grapefruit machen den Pinot Grigio schön füllig und gleichzeitig weich.

#### Speisempfehlung

zu einer Südtiroler Vorspeise mit Speck, Bündnerfleisch und Hirschsalami, aber auch typisch italienisch Parmaschinken, getrocknete Tomaten und Olivenpastete; Kräuterrisotto, Brennesselgnocchi oder Rote Beeteknödel; leicht getrüffeltes Gerichte; zartes Kalbfleisch oder feiner gegrillter Fisch.

#### Weitere Jahrgänge

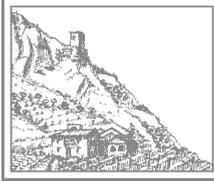
2024 - 2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

#### Technische Daten

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol

**Restzucker:** 1,5 g/l

**Gesamtsäure:** 5,6 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Tradition **Pinot Grigio**

### Jahrgang: 2024

Das Weinbaujahr 2024 begann mit einem außergewöhnlich nassen Frühjahr – dem regenreichsten seit 1965. Die kühlen und feuchten Wetterbedingungen hielten bis zur Blüte im Mai und Anfang Juni an. Dies führte zu einer verzögerten Blüte und bei einigen Rebsorten zu einer Verrieselung der Trauben. Infolgedessen kam es zu Ertragsrückgängen von 15 bis 40 Prozent. Besonders betroffen waren die Sorten Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Lagrein. Der Juli war von zahlreichen Gewittern geprägt, während der August trockenes und warmes Wetter brachte. Diese Wetterlage hielt bis Anfang September an, bevor Mitte des Monats eine deutliche Abkühlung einsetzte. Dadurch verlangsamte sich die Traubenreife erheblich und für die spätreifenden Rotweinsorten war es herausfordernd, die Vollreife zu erreichen.

In diesem anspruchsvollen Jahr haben sich vor allem wertvolle, exponierte Weinlagen als besonders vorteilhaft erwiesen. Die Wetterbedingungen verlangten den Winzern viel Arbeit, Engagement und Fachwissen ab. Doch der große Einsatz hat sich gelohnt: Der Jahrgang 2024 präsentiert sich vielversprechend! Besonders die Weißweine sowie die Pinot Noirs stechen schon jetzt positiv hervor.



**Temperatur**  
11,8° C



**Erntebeginn**  
02. settembre  
2024



**Niederschlag**  
816,2 mm



**Sonnenstunden**  
2.071 h

### Flaschenreife

Kühle Lagerung bei konstanter Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit und mit möglichst wenig Lichteinfluss

**Kellertemperatur:** 10 - 15 °C

### Servierempfehlung

Glas für junge Weißweine

**Serviertemperatur:** 10 - 12 °C



### 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

### Herkunft

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.