



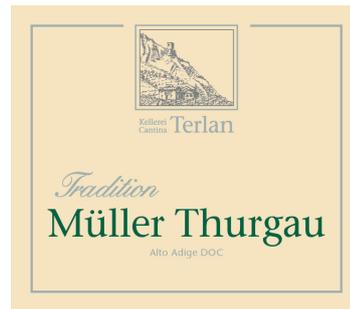
Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Müller Thurgau
2024



"Die Sorte Müller Thurgau wird in unseren höchsten und gleichzeitig auch steilsten Rebanlagen angebaut. Diese befinden sich von 500 - 900 m über dem Meeresspiegel und ergeben sehr elegante Weine mit dem sortentypischen Pfirsich- und Muskatton."

Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtiroler

Sorte: 100% Müller Thurgau

Jahrgang: 2024

Ertrag: 63 hl/ha

Neigung: 20- 70 %

Höhenmeter: 500 - 900 m

Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung 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 im Stahltank.

Charakter

Farbe: zartes strohgelb

Geruch: Ein fein würziger Duft von Muskat, Grapefruit und weißem Pfeffer ergeben zusammen mit dem Duft nach reifen Pfirsichen eine sehr harmonische Aromatik.

Geschmack: Durch eine ausgewogene Struktur mit einer lebendigen Säure weiß dieser feingliedrige und elegante Müller Thurgau zu überzeugen.

Speisempfehlung

zum Aperitif aber auch zu Schwertfischcarpaccio, gedämpftem Seefisch, wie Forelle blau mit Salzkartoffeln oder Wolfsbarsch in der Folie gegart; Gekochter Tafelspitz mit Selleriepüree; frischem Almkäse

Weitere Jahrgänge

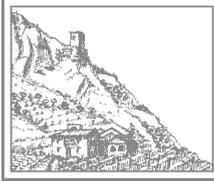
2024 - 2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

Technische Daten

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restzucker: 2,1 g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Müller Thurgau**

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/m²

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.