



Kellerei
Cantina **Terlan**

R
**Rarity Pinot Bianco
2006**

"Eine Besonderheit der Kellerei Terlan sind die Raritäten, Sonderabfüllungen gereifter Weißweine, die für mindestens zehn Jahre auf der Feinhefe in Stahltanks gelagert worden sind. Beeindruckend ist dabei vor allem die jugendliche Frische, durch die dieser Weißburgunder trotz seines gereiften Alters besticht, und gutes Reifepotential hat."

Terlan besitzt ein Terroir um große Weißweine zu produzieren und stellt dies mit den Raritäten gekonnt unter Beweis."

Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtirol Terlaner

Sorte: 100% Weißburgunder

Jahrgang: 2007

Ertrag: 40 hl/ha

Ausrichtung: Südwest

Neigung: 30 - 50 %

Höhenmeter: 550 - 600 m

Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; biologischer Säureabbau und Reife für 12 Monate auf der Hefe im großen Holzfass; Anschließend Reife für 11 Jahre auf der Feinhefe im Stahltank.

Flaschenanzahl: 3.300

Charakter

Farbe: helles, leuchtendes strohgelb mit zart grünlichen Reflexen

Geruch: In der Nase beeindruckend frisch und bei jedem Versuch eine neue Geruchskomponente offenbarend besticht die Rarität. Kräuternoten von Kamille, Zitronenmelisse und Liebstöckl zeigen sich ebenso wie ein Hauch von getrockneten Kaki und Aprikosen. Gleichzeitig weist das facettenreiche Bouquet auch einen Duft nach Brotkruste und Hefezopf auf gepaart mit der Feuersteinaromatik.

Geschmack: Am Gaumen geschmeidig und cremig weich mit einem starken, jugendlich wirkenden Säuregerüst, welches dennoch einen filigranen Eindruck hinterlässt und die mineralische Spannung ideal ergänzt. Seidig und elegant aber gleichzeitig enorm druckvoll und tief präsentiert sich der Abgang.

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13.5 % vol

Restzucker: 1.2 g/l

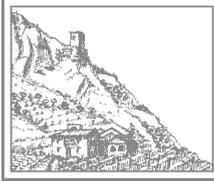
Gesamtsäure: 5.4 g/l

James Suckling: 97 Punkte

Robert Parker's Wine Advocate: 98 points

Doctor Wine - Daniele Cernilli: 97 points

Bibenda : 5 grapes



Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarity **Rarity Pinot Bianco 2006**

Jahrgang:

Insgesamt war 2006 ein überdurchschnittlich warmes und extrem trockenes Jahr mit unüblich verlaufenden Jahreszeiten, der Winter hatte es mit zahlreichen Frosttagen und mehreren Eistagen aber in sich. Die kalte, fast immer von einem Hoch geprägte Wetterlage ließ dem Niederschlag in den ersten beiden Monaten des Jahres kaum eine Chance. Selbst am Ende eines stark untertemperierten Februars schien das Frühjahr noch in weiter Ferne und auch den März hatte der Winter lange fest im Griff. Vor allem die vielen kalten und trockenen Nordwinde und bemerkenswert tiefe Temperaturen sorgten für eine lange Vegetationsruhe. Der April zeigte sich sprichwörtlich launenhaft mit warmen Tagen, die sich mit Regen und Schneefall in höheren Lagen abwechselten. Aufgrund nicht allzu starker Temperaturrückgänge wurde der durch den harten Winter bedingte Vegetationsrückstand bis Ende April fast komplett kompensiert. Während im Wonnemonat Mai die Temperaturen langsam aber stetig anstiegen, blieb vor allem der Niederschlag aus und auch vor allem im Juni wurde durch fehlende Regenschauer die Trockenheit zunehmend spürbar. Und auch im Juli, der zu den wärmsten der vergangenen vier Jahrzehnte zu zählen ist, gab es bis zum Monatsende nur wenig Regen. Das von der Vegetation dringend benötigte Wasser kam erst Ende des Monats, hielt dann aber bis in den August, der sich alles andere als sommerlich, nämlich vor allem kühl und nass präsentierte, hinein hartnäckig an. Der kühlere Sommer und vor allem die trockene und sonnenscheinreichen September- und Oktoberwochen sorgten für einen optimalen Reifeverlauf.



Temperatur
13,1°C



Niederschlag
568,5 mm



Erntebeginn
06 September
2006



Sonnenstunden
2.281 h

Flaschenreife

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

Kellertemperatur: 10 - 15 °C

Sehr gutes Reifepotential > 10 Jahre

Servierempfehlung

Glas für gereifte Weißweine

Serviertemperatur: 12 - 14 °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. Aufgrund der kühlen Fallwinde der hohen Berge ist das Terlaner Mikroklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht bemerkenswert.

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: 600 - 700 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

Boden

- Quarzporphyr ist das Grundgestein vulkanischen Ursprungs.
- Die kargen, sandig-lehmigen Böden ergeben natürlich begrenzte Erträge.
- Der Quarzanteil beträgt 55-60% und die Böden haben einen leicht sauren pH-Wert.
- Die mineralischen und charakterstarken Weine bestechen durch außergewöhnliche Langlebigkeit.

Die skelettreichen sandig-lehmigen Böden sind von einem hohen Quarzanteil geprägt. Der fehlende Calcium-Carbonat- Anteil bedingt leicht saure pH-Werte. Diese Gegebenheiten bewirken hohe Wasserdurchlässigkeit, eine begrenzte Nährstoffverfügbarkeit und somit ein ausgewogenes Wachstum mit natürlich begrenzten Erträgen. Außergewöhnlichen Bodenbedingungen prägen das Terroir von Terlan, wo die Rebe durch den Mikrostress auf besondere Weise reagiert und eigene, terroirspezifische Polyphenole produziert, die dem Terlaner Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Es entstehen besonders salzige Weine mit Spannung und Tiefe. Das besondere Cuvée an Kristallen und Mineralien der Terlaner Böden bringt Weissweine hervor, deren einzigartige Langlebigkeit das internationale Fachpublikum begeistert.