

Kellerei
Cantina

Terlan

R Rarity Pinot Bianco 2009



"Eine Besonderheit der Kellerei Terlan sind die Raritäten, Sonderabfüllungen gereifter Weißweine, die für mindestens zehn Jahre auf der Feinhefe inahltanks 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: 2009

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 imahltank.

Flaschenfüllung: 25. August 2021

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 dezenter Feuersteinaromatik.

Geschmack: Am Gaumen geschmeidig und kraftvoll mit einem knackig frisch 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: 14 vol %

Restzucker: 1,7 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Robert Parker's Wine Advocate - 97 points

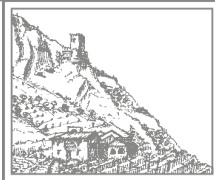
James Suckling - 97 points

Decanter - 95 points

Falstaff - 98 points

Bibenda - 5 grappoli

Vitae - 4 viti



Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarity **Rarity Pinot Bianco 2009**

Jahrgang:

Die optimalen Vegetationsbedingungen deuten auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin. Dem niederschlagsreichen und kühlen Winter folgte ein äußerst milder und warmer Frühling, der der Vegetation einen Vorsprung verschaffte – ein zügiger Austrieb und somit eine verfrühte Blüte verhiessen bereits im April einen frühen Erntebeginn. Die Sommermonate waren ebenso von trockenem Klima mit durchschnittlichen Temperaturen gekennzeichnet.



Temperatur
13,3°C



Niederschlag
640,8 mm



Erntebeginn
24 August 2009



Sonnenstunden
2.237 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: Talwindsystem 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.