



Kellerei  
Cantina **Terlan**

Primo  
**Terlaner I Primo  
Grande Cuvée**

Grande Cuvée

2022



"Wir waren auf der Suche nach dem perfekten Arrangement, in dem das innerste, authentische Wesen der Kellerei Terlan Ausdruck finden sollte. Nach einem Wein, der unsere über hundertjährige Tradition verkörpert und die Größe unserer besten Reben und Weinberglagen in sich vereinen würde. Und schließlich haben wir unser Ziel erreicht: Terlaner I Grande Cuvée."

*Rudi Kofler*



### Wein

**Herkunftsgebiet:** Südtirol - Italien

**DOC Gebiet:** Südtirol Terlaner

**Sorte:** 62% Pinot Bianco, 35 % Chardonnay, 3 % Sauvignon

**Jahrgang:** 2022

**Ertrag:** 35 hl/ha

**Ausrichtung:** Süd - Südwest

**Höhenmeter:** Weißburgunder 550 - 600 m

Chardonnay 350 m

Sauvignon Blanc 330 m

**Neigung:** 10 - 55 %

### Ausbau

**Pressung:** schonende Ganztraubenpressung

**Mostklärung:** natürliche Sedimentation

**Gärung und Lagerung:** langsame Gärung im Eichenfass (12 hl); biologischer

Säureabbau und Reife für 12 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass

**Assemblage:** Kreation der Grande Cuvée im Juni 2024

**Flaschenfüllung:** 22. August 2024

### Charakter

**Farbe:** funkelndes, sattes strohgelb

**Geruch:** reich und komplex in der Nase; facettenreiche Aromen von

Zitrusfrüchten, weißem Pfeffer und Kräutern sowie eine zarte rauchig Note

**Geschmack:** Seine Eleganz und perfekte Ausgewogenheit beruhen auf einer

bemerkenswerten Struktur und einer raffinierten Textur, die ihm Finesse und

einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Der außergewöhnlich lange und

salzige Abgang prägt sich für immer als höchster Ausdruck eines weltweit

einzigartigen mineralischen Terroirs ins Gedächtnis ein.

### Weitere Jahrgänge

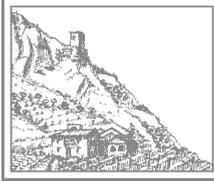
2022 - 2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017 - 2016 - 2015 - 2013 - 2012 -  
2011

### Technische Daten

**Alkoholgehalt:** 14,0 % vol

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

**Gesamtsäure:** 6,8 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Primo **Terlaner I Primo Grande Cuvée**

### Jahrgang: 2022

Das Jahr 2022 begann mit einem sehr trockenen und milden Winter. Ein kühler Frühling verzögerte den Austrieb der Reben leicht. Durch einen sehr sonnigen und warmen Mai konnte der Wachstumsrückstand bereits bis zur Blüte wieder aufgeholt werden. In den frühesten Lagen war die erste Blüte Mitte Mai zu beobachten. Das schöne Wetter führte dann zu einem raschen Blühverlauf. In den höher gelegenen Weinbergen war die Rebblüte schon Anfang Juni beendet. Durch den rekordverdächtig heißen und trockenen Sommer gab es insgesamt wenig Probleme mit Pilzkrankheiten, wohl aber stießen die Reben durch den Niederschlagsmangel teilweise an ihre Grenzen. Niederschläge und Hitzegewitter Ende Juli und Anfang August glichen diesen Wassermangel aus, wodurch Trocken- und damit verbundene Qualitätsschäden vermieden wurden. Einer frühen Lese konnte man damit recht entspannt entgegen sehen. Die Ernte begann in den frühesten Lagen am 24. August. Vollreife und äußerst gesunde Trauben mit etwas tieferen Säurewerten waren das Ergebnis.



**Temperatur**  
12,8 °C



**Erntebeginn**  
24. August 2022



**Niederschlag**  
607,2 mm



**Sonnenstunden**  
2.245 h

### Flaschenreife

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

**Kellertemperatur:** 10 - 15 °C

**Sehr gutes Reifepotential** > 10 Jahre

### Servierempfehlung

**Burgunderglas**

**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/m<sup>2</sup>

### 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.