



Terlan

KELLEREI TERLAN

KELLEREI TERLAN

Italien · Alto Adige



»» **Lagerfähige Weine** von
Meisterhand gefertigt. ««



1

Terlaner Cuvée DOC

- Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc
- 6 Monate im Edeltank auf der Hefe ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 206 0057

Struktur ausgewogen, lang anhaltend
Aromatik tropische Frucht, blumig, Hefe
Passt zu Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Käse-Soufflé, Kräutertomate, Süsswasserfisch, Geflügelgerichte

2

Pinot Grigio DOC

- Pinot Grigio
- 6 Monate im Edeltank auf der Hefe ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 206 0073

Struktur leicht, ausgewogen
Aromatik Zitrusfrucht, Melone, Blumig
Passt zu Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Gemüseteller

3

Kreuth Chardonnay DOC

- Chardonnay
- 8 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern auf der Hefe ausgebaut
- 12–14°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 206 0068

Struktur komplex, weich/samtig
Aromatik Aprikose, tropische Frucht, Hefe
Passt zu Canapé, Käseplatte, asiatische Küche, Fischgerichte



KELLEREI TERLAN

Italien · Alto Adige



GESCHICHTE

1893

Gründung Die Gründung der Kellerei Terlan 1893 fällt in eine Zeit, in der die Landwirtschaft zu den wichtigsten Wirtschaftsfaktoren des Landes zählt. Nebst einigen wenigen Weinpionieren ist diese rückständig und von wenigen Grossgrundbesitzern geprägt. In der Weinwelt sind die Weinherren tonangebend. Um sich dieser Abhängigkeit zu entziehen, schliessen sich in Terlan 24 Weinbauern zusammen und gründen die Kellerei Terlan. Was damals als ungeheure Innovation galt, hat sich bis heute bewährt und der Terlaner Wein hat das kleine Dorf, aus dem er stammt, zumindest bei Weinfreunden, weltberühmt gemacht. Die Kellerei Terlan ist somit trotz ihrer überschaubaren Grösse zu einer festen Institution in der Fachwelt avanciert.

Inhaber Genossenschaft von 143 Mitgliedern

Winzer Rudi Kofler

SOCIAL MEDIA

cantina-terlano.com



@CantinaTerlano



cantinaterlano



TERROIR

190 ha

Die skelettreichen sandig-lehmigen Böden sind von einem hohen Quarzanteil geprägt, was eine hohe Wasserdurchlässigkeit, eine begrenzte Nährstoffverfügbarkeit und somit ein ausgewogenes Wachstum mit natürlich begrenzten Erträgen bewirkt. Auf Lagen, die in Terlan zwischen 250 und 900 Metern variieren, ist die richtige Sortenwahl eine Herausforderung: tiefere Lagen eignen sich besser für Lagrein, Cabernet oder andere schwere Rotweine. Blauburgunder oder Weissweine bevorzugen die höheren, etwas kühleren Lagen. Der Alpenhauptkamm schützt das Südtirol vor kalten Nordwinden, von Süden strömt milde Luft gegen die Südflanken der hohen Berge und die nahen Gletscher sorgen mit frischer Luft für ein ausgesprochen spannendes Mikroklima. 300 Sonnentage und Niederschläge zur rechten Zeit lassen die Reben gedeihen, dabei wird die Entwicklung des Traubenguts während der gesamten Vegetationsphase aufmerksam verfolgt, denn nur gesunde Trauben bringen hervorragende Weine hervor.



HIGHLIGHTS

Zeit

Das Schlüsselwort im Keller heisst Zeit. Tief unter der Erde werden die Weine der Kellerei Terlan eingekellert und gelagert. In grossen Holzfässern reifen die Gewächse langsam heran und bekommen auf diese Weise ihr unverwechselbares Aroma. Die Weine der Kellerei Terlan zeichnet eine äusserst hohe Langlebigkeit aus, die für die Region einzigartig ist. Besondere Tropfen reifen auf der Hefe in Stahltanks und werden je nach Reifegrad erst nach 10 Jahren abgefüllt und verkauft. Seit den Gründungsjahren der Kellerei Terlan wurden systematisch ausserordentliche Gewächse aufbewahrt, so entstand über Jahrzehnte hinweg eine Weinsammlung von unschätzbarem Wert. In den Kellerabteilen lagern auserlesene Weine herausragender Jahrgänge, die die Herzen der Weingeniesser:innen höher schlagen lassen.