



Terlaner Rarity 2010

Im Glas helles, leuchtendes Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen. 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. 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.

Produzent	Terlan
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2010
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5000 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Pinot Bianco
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318744
Passt zu	Rind, Pasta, Trüffel, Krustentieren



Vinifikation

Heute werden für die Raritätenweine herausragende Jahrgänge zunächst ein Jahr lang im Holzfass ausgebaut, danach kommen sie min. 10 Jahre lang in kleine Stahlfässer (2.500 Liter), in denen sie genug Zeit haben, um auf der Feinhefe ihre Aromenvielfalt und komplexe Struktur zu entwickeln. Sobald der Kellermeister sie als harmonisch und ausgewogen betrachtet, kommen sie in die Flaschen. Ihre vollendete Trinkreife erreichen sie nach weiteren 4 bis 5 Jahren Flächenlagerung.

