



Terlaner Rarity 2010

CHF 160.00 | 10 cl = CHF 21.33

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.

Produttore	Terlan
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2010
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5000 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Bianco
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318744
Adatto a	Manzo, Pasta, Tartufo, Crostacei



Vinificazione

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.

