

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Winkl
2022



"Der Winkl ist ein saftiger, zart fruchtiger, mineralischer Sauvignon Blanc, der bereits seit 1956 sortenrein vinifiziert wird. Diese Rebsorte wird im Terlaner DOC-Gebiet vor allem rund um die ältesten Gutshöfe schon sehr lange erfolgreich angebaut."
Rudi Kofler



Wein

Herkunftsgebiet: Südtirol - Italien

DOC Gebiet: Südtirol Terlan

Sorte: 100% Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2022

Ertrag: 56 hl/ha

Ausrichtung: Süd - Südwest

Neigung: 5 - 70 %

Höhenmeter: 280 - 580 m

Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 7 - 8 Monate auf der Feinhefe teils im im Edelstahltank (80%) und teils im großen Holzfass (20%).

Charakter

Farbe: intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer

Geruch: Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Stachelbeere und Minze.

Geschmack: Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort. Besonders überzeugt gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromareiche Abgang

Speisenempfehlung

In den Frühjahrsmonaten sehr interessant in Kombination mit gekochten weißen Spargeln und Boznersoße aber auch zu gedämpften grünen Spargeln; zu Thunfischcarpaccio, geräuchertem Lachs oder rohem Kaisergranat; ebenso typisch Südtirolerisch zu Brennesselknödeln aber auch zu gedämpfter Forelle mit Gemüse oder jungem Ziegenkäse.

Speisenempfehlung Detail

Schaum vom weißen Terlaner Spargel mit Wachteleiern und Bittermandeln - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini), Saibling auf weißem Spargel, Erbsenfond, Minze und Saiblingskaviar - Norbert Niederkofler (Restaurant St. Hubertus)

Weitere Jahrgänge

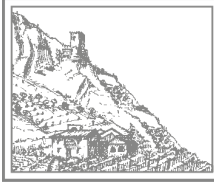
2022 - 2021 - 2020 - 2019

Technische Daten

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Restzucker: 1,6 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Winkl**

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

Gutes Reifepotential > 5 Jahre

Servierempfehlung

Glas für junge Weißweine

Serviertemperatur: 10 - 12 °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: 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.