

Kellerei  
Cantina **Terlan**

Selection  
**Kreuth**  
2021



"Der Kreuth Chardonnay besticht durch seine ausgewogene Säure, cremige Struktur und ein elegantes Aromaspiel. Dank seiner Komplexität und der mineralischen Note verfügt dieser kräftige Chardonnay aus dem Terlaner DOC-Gebiet über eine große Langlebigkeit."

*Rudi Kofler*



### Wein

**Herkunftsgebiet:** Südtirol - Italien

**DOC Gebiet:** Südtirol Terlaner

**Sorte:** 100% Chardonnay

**Jahrgang:** 2021

**Ertrag:** 56 hl/ha

**Ausrichtung:** Süd - Südwest

**Neigung:** 5 - 30 %

**Höhenmeter:** 260 - 350 m

### Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur; partieller biologischer Säureabbau und Reife für 10 Monate auf der Feinhefe teils im im Edelstahltank (50%) und teils im großen Holzfass (50%).

### Charakter

**Farbe:** funkelndes strohgelb

**Geruch:** Der Duft ist geprägt von exotischen Fruchtbestandteilen, wie Maracuja, Ananas, Sternfrucht und Zitrusaromen. Gleichzeitig wird der Gesamteindruck in der Nase durch würzig-mineralische Feuersteinnoten abgerundet.

**Geschmack:** Am Gaumen stellt dieser Wein seine Wichtigkeit unter Beweis. Er besticht mit einer geschmeidig straffen Struktur. Seine würzig, mineralisch saftigen Anklänge geben dem Wein einen eigenständig starken Terroir - Charakter.

### Speisempfehlung

Passender Speisenbegleiter zu Vitello tonnato oder mariniertem Oktopus; ebenso zu gemischten Antipasti sowie gegrilltem Gemüse; in Kombination mit Käseknödeln oder Nudeln aglio olio peperoncino (mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino); genauso zu gegrilltem Fisch mit Fenchelgemüse oder gratinierten Crepes mit Radicchiofüllung; zu frischem Tominokäse.

### Speisempfehlung Detail

Bärlauchgelee mit Spargelmousse, karamellisiertem Aal, Morchelcreme und Morchelschaum - Norbert Niederkofler (Restaurant St. Hubertus)

### Weitere Jahrgänge

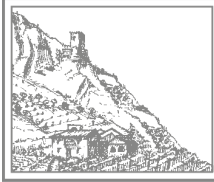
2021 - 2020 - 2019 - 2018

### Technische Daten

**Alkoholgehalt:** 14 % vol

**Restzucker:** 1,7 g/l

**Gesamtsäure:** 6,0 g/0



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Kreuth**

### Jahrgang: 2021

Nach einem schneereichen Winter war das Frühjahr von einer längeren, außergewöhnlich trockenen Phase geprägt. Die tiefen Temperaturen im März und April führten zu einem sehr späten Austrieb, was unsere Reben vor Spätfrostschäden schützte, denen sie sonst in zahlreichen Frostnächten im April ausgesetzt worden wären. Ein kühler und regnerischer Mai sorgte für eine gute Wasserversorgung der Reben. Die Reblüte begann in den frühesten und wärmsten Lagen Ende Mai bis Anfang Juni und damit zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Juni brachte hochsommerliche Temperaturen und wenig Niederschläge. Dadurch blieb der Pilzdruck der Reben sehr niedrig. Niederschlagsreich und gewittrig zeigte sich hingegen der Juli, teils bis in den August hinein. Die mittleren nicht zu heißen Tagestemperaturen im August waren dann äußerst förderlich für die Fruchtigkeit und den Erhalt einer belebenden Säure beim Jahrgang 2021.

Die Weinlese begann in den frühesten Anlagen, etwas verspätet, am 6. September und war fast ausschließlich von sehr schönem Wetter geprägt.

Mengenmäßig fiel 2021 etwas kleiner aus. Doch bereits zu Beginn der Lese zeichnete sich ein sehr spannender Jahrgang ab.



**Temperatur**  
11,5°C



**Erntebeginn**  
6. September  
2021



**Niederschlag**  
769,7 mm



**Sonnenstunden**  
2.114 h

### Flaschenreife

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

**Kellertemperatur:** 10 - 15 °C

**Gutes Reifepotential** > 5 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/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.