

Kellerei  
Cantina **Terlan**

Tradition  
**Pinot Grigio**  
2021



"Äußerst elegant präsentiert sich der Pinot Grigio, auch als Grauburgunder oder Ruländer bekannt. Ein Vertreter der Burgunderfamilie der ein facettenreiches, zart-fruchtiges Bukett aufweist und durch seine milden, runden Abgang und eine ausgewogenen Säure überzeugt."

*Rudi Kofler*



#### Wein

**Herkunftsgebiet:** Südtirol - Italien

**DOC Gebiet:** Südtiroler

**Sorte:** 100% Pinot Grigio

**Jahrgang:** 2021

**Ertrag:** 63 hl/ha

**Neigung:** 5 - 20 %

**Höhenmeter:** 270 - 350 m

#### Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 5-7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

#### Charakter

**Farbe:** leuchtend strohgelbe Färbung

**Geruch:** Anregend fruchtig - an Williamsbirne, Litschi und weiße Melone erinnernd - aber auch mit einer florealen Aromatik, wie man es von einer frisch gemähten Blumenwiese kennt, präsentiert sich unser Ruländer.

**Geschmack:** Fein ausbalancierte Geschmackskomponenten von würzigen Schwarzteearomen bis zu exotisch fruchtigen Nuancen von Melone und reifer Grapefruit machen den Pinot Grigio schön füllig und gleichzeitig weich.

#### Speisempfehlung

zu einer Südtiroler Vorspeise mit Speck, Bündnerfleisch und Hirschsalami, aber auch typisch italienisch Parmaschinken, getrocknete Tomaten und Olivenpastete; Kräuterrisotto, Brennesselgnocchi oder Rote Beetknödel; leicht getrüffeltes Gerichte; zartes Kalbfleisch oder feiner gegrillter Fisch.

#### Weitere Jahrgänge

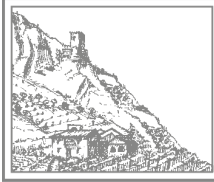
2021 - 2020 - 2019

#### Technische Daten

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol

**Restzucker:** 1,5 g/l

**Gesamtsäure:** 5,9 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Tradition **Pinot Grigio**

### 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 Frosträchten 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**  
12,2°C



**Erntebeginn**  
26 August 2020



**Niederschlag**  
956,4 mm



**Sonnenstunden**  
2.113 h

### Flaschenreife

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

**Kellertemperatur:** 10 - 15 °C

### 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. Dadurch ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für elegante Reife sorgen.

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 Weinbauggebiete 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: ø 558 mm/Jahr

Mittlere Globalstrahlung: 150,1 W/m<sup>2</sup>

Winde:

- Nordföhn: kühler, trockener Fallwind

- Ora: Talwindssystem von Süden, aus der Poebene in die Täler gesaugte Luft

### Herkunft

Südtirol ist eines der kleinsten Weinanbauggebiete Italiens. Dank seiner geografischen Lage am Schnittpunkt zwischen alpinem Norden und mediterranem Süden aber auch eines der facettenreichsten. Unzählige Generationen haben Südtirol als Weinland geprägt, wo Winzerinnen und Winzer in unterschiedlichen Klimazonen, mit wechselnden Bodentypen und auf Höhenlagen von 200 bis 1.000 Metern Weinbau betreiben. Hier entstehen authentische Weine mit eigenständigem Charakter, wobei der Sortenschwerpunkt auf Weißwein liegt: Rund 60 Prozent der Weinbaufläche sind mit weißen und nur 40 Prozent mit roten Rebsorten bepflanzt.