



26012522 | 2022

GEWÜRZTRAMINER DOC



Terlan



Italien
Trentino Suedtirol



trocken



100% Gewürztraminer



Kellerei
Cantina **Terlan**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit einem sortentypischen Bouquet und dem Duft nach Rosen präsentiert sich dieser reinsortige, in der Farbe hell strohgelbe Gewürztraminer. Das intensive und würzige Aroma mündet in einen ausgewogenen und kräftigen Geschmack, der sich noch lange am Gaumen hält.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
4 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8021507739608
8021507639601

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Kellerei Terlan
39018 Terlan (BZ)



PRODUZENTEN-INFO

Mitten im Weinbaugebiet Terlan wurde im Jahr 1893 eine der ersten Kellereigenossenschaften Südtirols gegründet. Damals setzten sich 24 Weinbauern das Ziel der gemeinsamen Produktion und Absatzförderung. Heute gehört die Kellerei mit ca. 120 Mitgliedern, einer Anbaufläche von 150 ha und einer Gesamtjahresproduktion von 18.000 hl zu den kleineren Betrieben des Landes

Mitten im Weinbaugebiet Terlan wurde im Jahr 1893 eine der ersten Kellereigenossenschaften Südtirols gegründet. Damals setzten sich 24 Weinbauern das Ziel der gemeinsamen Produktion und Absatzförderung. Heute gehört die Kellerei Terlan mit ca. 120 Mitgliedern, einer Anbaufläche von 150 ha und einer Gesamtjahresproduktion von 18.000 hl bzw. 1,4 Mio. Flaschen zu den kleineren Betrieben des Landes. Die überschaubare Größe trägt wesentlich zur Qualitätssicherung bei. Unter der sachkundigen Kontrolle des Önologen Rudi Kofler reifen im modernen Kellereibetrieb 70% Weiß- und 30% Rotweine, die allesamt die D.O.C.-Klassifizierung haben. Terlaner Weine haben die Besonderheiten von Klima und Boden in sich gespeichert. Bei ihrem sorgsamem Ausbau wird größter Wert auf die Erhaltung und Betonung des Gebietstyps gelegt. Das Ergebnis sind unverwechselbare, sehr eigenwillige Weine, die sich durch Frucht und Rasse, aber auch durch bestechende Dichte und Langlebigkeit auszeichnen.