

GEWÜRZTRAMINER DOC



Terlan



Italien Trentino Suedtirol



trocken



Gewürztraminer

Kellerei Terlar

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

Farbe

Qualitäts-Unterstufe	Alto Adige o dell'Alto Adige
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung	im Edelstahltank
ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750
Verschluss	Naturkorken

Weiß

8021507739608 8021507639601

ANALYSE

EAN Flasche / EAN Karton

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
Säure	4.6 g/L
Restzucker	3.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Rektifiziertes Traubenmost- konzentrat, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Säureregu- lator: Weinsäure, Stabilisatoren: Gummi- arabikum, unter Schutzatmosphäre ab- gefüllt
Energiegehalt	341 kJ / 82 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Kellerei Terlan 39018 Terlan (BZ) IT



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 sorgsamen 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.