

# LUNARE GEWÜRZTRAMINER DOC



Terlan



Italien

Trentino Sudtirol



trocken



Gewürztraminer

Kellerei  
Cantina

Terlan

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine fein verwobene und dichte Nase mit tropisch-exotischem Duft nach Grapefruit, Limette, Litschi und Orange kennzeichnen ihn. Bereichert wird diese intensive Aromatik durch Rosenblätter und Ingovernoten. Die fruchtige Aromatik setzt sich am Gaumen fort und der trockene Abgang erscheint schlüssig unendlich.

Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

gut

10 Jahre

## HERKUNFT

**Qualitäts-Unterstufe** Alto Adige o dell'Alto Adige

**Qualitätsstufe** DOC - Denominazione Di Origine Controllata

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

**Farbe** Weiß

**Reifung** im Barrique 9 Monate

## INHALT UND NÄHRWERT

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

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite

**Inverkehrbringer** Kellerei Terlan  
39018 Terlan (BZ)  
IT

## ARTIKELDATEN

**Gebinde** 6 / 0.750 l

**Verschluss** Naturkorken

**EAN Flasche / EAN Karton** 4019409411337

## ANALYSE

**Alkoholgehalt** 15.0 %Vol



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## 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.