





# LUNARE GEWÜRZTRAMINER DOC

-  **Terlan**
-  **Italien**  
Trentino Suedtirol
-  **trocken**
-  **Gewürztraminer**



## 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 Ingwernoten. Die fruchtige Aromatik setzt sich am Gaumen fort und der trockene Abgang erscheint schlicht 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

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4019409411337

### ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %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) 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 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.