

NOVA DOMUS TERLANER RISERVA DOC MAGNUM



- Terlan**
- Italien**
Trentino Suedtirol
- trocken**
- Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder**

ARTIKELBESCHREIBUNG

<div class="page" title="Page 10"><div class="section"><div class="layoutArea"><div class="column">Eine große Aromenpalette offenbart diese zu 50% im Tonneaux und 50% im großen Holzfass vergorene Cuvée: Aprikose, tropische Früchte und Vanille lassen sich im Duft erkennen und harmonisieren wunderbar mit dem kräftigen, ausgewogenen, leicht mineralischen Geschmack.



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 Holzfass (Fuder) 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814013570 4050814013587

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) 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.