

# TERLANER CLASSICO ALTO ADIGE 2022



Leya, Südtirol

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Getoastetes Brot  
Stachelbeere  
Holunderblüte  
Kalkstein  
Reife Birne  
Kiwi  
Gelbe Pflaume  
Grapefruit

## ANLASS

Abend zu zweit  
perfektes Geschenk  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

erfrischende Säure  
feine Holznote  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco

### Weinberg

Chardonnay  
Sauvignon blanc  
kalkhaltige Moränen  
auf festem  
Quarzporphyr, 45–55%  
Hangneigung

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100