

TERLANER CLASSICO ALTO ADIGE 2022



Leya, Südtirol

GESCHMACK

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

AROMEN

Kiwi
Reife Birne
Kalkstein
Holunderblüte
Stachelbeere
Getoastetes Brot
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