

## Vulkanier aus Südtirol

### Sauvignon Blanc gewachsen in Terlan



Kellerei  
Cantina **Terlan**

**TERLAN – Beim Sauvignon Blanc scheiden sich die Geister. Man liebt ihn oder eben nicht. Gerade in den letzten Jahren dürfen Weinfreunde sich jedoch über einen neuen Stil freuen, der nicht mehr so stark auf die grünen Noten der Sorte setzt, sondern mehr auf reife Frucht und Tiefgang. Gute Vertreter dafür gibt es in der Cantina Terlan schon immer, weil die rot gefärbten, vulkanischen Porphyrböden der perfekte Standort gerade für den Sauvignon Blanc sind. Mit Quarz und Winkl bietet Terlan zwei Qualitätsstufen, die nach Expertenmeinung zu den besten Weißen Italiens zählen. Beide sind perfekte Frühlingsboten und schmecken in jungen Jahren ebenso delikat, wie wenn man sie reifen lässt. Für ihre Beliebtheit spricht, dass beide Jahr für Jahr sehr schnell ausverkauft sind. Deshalb sollten Sie nicht zu lange warten.**

#### **Sauvignon Quarz**

„Die feine Textur und ausgesprochene Tiefe sind ein echtes Markenzeichen für den Quarz, aber auch sein mineralischer Nachhall. Das hat diesem edlen Weißwein mittlerweile ein hohes internationales Renommee beschert“, freut sich Kellermeister Rudi Kofler. In der Tat vergeht kein Jahr, in dem der Quarz nicht von namhaften Weinführern als einer der besten Weißweine ausgezeichnet wird. Dies verdankt er der besonderen Struktur der Quarzporphyr-Böden, die dem Wein nicht nur seinen Namen geben, sondern auch für seine mineralische Dichte verantwortlich sind. Die Folge: Spannung am Gaumen, eine einzigartige Charakteristik und eine hohe mineralische Komplexität, die dem Wein ein großes Reifepotenzial verleiht. Ein anspruchsvoller Terroir-Wein, der seine Eigenschaften durch die 9-monatige Reife auf der Feinhefe – teils im Holzfass, teils im Edelstahltank – noch deutlicher zum Vorschein bringt. Strohgelb zeigt sich der Quarz verlockend exotisch mit Aromen von Mango und rosa Grapefruit gepaart mit frischen Kräuteraromen sowie einer angenehmen Salzigkeit. Das macht ihn zu einem harmonischen Begleiter von Austern, Lachstartar und Krustentieren, aber auch zu Spargelgerichten oder Lamm.

**Sauvignon Winkl**

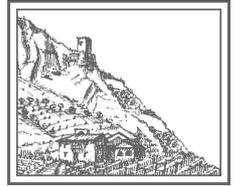
Alles außer gewöhnlich ist der fruchtintensive Sauvignon Winkl, der bereits seit 1956 sortenrein so angebaut wird. Im Terlaner D.O.C.-Gebiet, rund um die ältesten Gutshöfe, werden die Trauben unter strengen Richtlinien von Hand gelesen. Die perfekte Kombination aus sonnenverwöhnter Ausrichtung und vulkanischem Gestein geben dem kleinen Bruder des Sauvignon Quarz eine aromatische Geschmackstiefe, die von einer delikat-frischen Säure durchzogen ist. Aromen von Aprikose, Passionsfrucht und Holunderblüte runden das kraftvolle Erlebnis ab. Der Südtiroler Drei-Sternekoch Norbert Niederkofler serviert zum Winkl am liebsten Saibling auf weißem Spargel mit Erbsenfond, Minze und Saiblingskaviar.

Ob Quarz oder Winkl, beide Weine zeigen ein gutes Alterungspotenzial, was für Weißweine und für Sauvignon eher ungewöhnlich ist. Machen Sie gerne die Probe aufs Exempel und lassen Sie die exzellenten Terlaner Sauvignon einfach mal ein bis zwei Jahre in ihrem Keller reifen. Erhältlich sind Quarz und Winkl im ausgesuchten Fachhandel zu einem Preis von ca. 20 € bzw. ca. 45 €.

**Pressekontakt:**

Lisa Laimer und Lisa Mohr | organize communications

Tel. +49 721 91245-134 | l.laimer@organize.de | www.organize.de



Kellerei  
Cantina **Terlan**