

# Cantina Terlan Terlaner Cuvée DOC Selection Cantina Terlan



<b>Art.-Nr.:</b>	060368-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon
<b>Restzucker:</b>	3.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.80 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>EAN:</b>	8021507631605

## Preise

**Flasche 17,90 €** brutto

Preis pro Liter: 23,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Diese Cuvée präsentiert sich hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Sie besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen kräftigen und harmonischen Terlaner wunderbar abrundet.

**SERVIERVORSCHLAG:** Ideal zu Vorspeisen und Gemüse in Sahnesauce.

**HERSTELLUNG:** Es wurde Traubenmaterial verarbeitet, das seither nur in der Vorberg-, Kreuth- und Winklproduktion Verwendung fand. Dadurch wird der Terlaner Classico zu einem Lagenwein. Die Gärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter, Lagerung und Reife auf der Feinhefe für 6 Monate zu 70% im Edelstahlbehälter und zu 30% im großen Holzfass.

**AUSZEICHNUNG:** Bibenda: 4 Trauben (Jg. 2011) Duemilavini: 4 Trauben 2012 (Jg. 10) | Vini d'Italia: 4 Flaschen 2011 (Jg. 09 u. 10)

## Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Enthält geringe Mengen von: Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

