

Gewürztraminer



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Górna Adyga
APELACJA	Alto Adige DOC
SZCZEP	Gewürztraminer
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 92 pkt., James Suckling 91 pkt

Aromat:

Intensywny żółty kolor. Aromaty liczi i mango z delikatnym zapachem wiciokrzewu. Spektrum aromatyczne zamykają nuty płatków róży, które są typowe dla tej odmiany.

Smak:

Wyjątkowa jakość aromatycznego charakteru wina jest kontynuowana na podniebieniu. Świeże owoce i żywa kwasowość łączą się z mineralnymi nutami, co pozostawia bardzo przyjemne, mocne wrażenie. Wino leżakuje na osadzie drożdżowym w stalowych kadziach przez 6-7 miesięcy.

Potrawy:

Kremowe zupy, żółte curry z warzywami

Więcej informacji:

Potrawy:

Pikantne i słodko-kwaśne dania kuchni azjatyckiej, kremowe gęste zupy, sznycel cielęcy i sałatka ziemniaczana.

Cantine Terlan



Kellerei
Cantina **Terlan**

W 1893 roku 24 lokalnych plantatorów winorośli założyło jedną z pierwszych spółdzielni winiarskich w Południowym Tyrolu. Dziś winiarnia **Terlan** zrzesza ok. 140 członków z powierzchnią uprawną wynoszącą łącznie ok. 160 ha. Winnice podzielone są na siedem stref: Winkl, Siemegg, Kreuth, Montigl, Klaus, Siebieneich oraz Vorberg. Kompaktowy rozmiar parcel to duża zaleta pod względem zapewnienia jakości.

Dziś roczna

produkcja sięga 1,4 mln butelek, z których ok. 70% stanowią wina białe będące chlubą producenta. Około 70% produkcji sprzedawane jest w samych Włoszech (z tego połowa w Alto Adige), a reszta eksportowana zostaje do ponad czterdziestu krajów na całym świecie.

Cantina Terlan posiada

unikalne „archiwum wina” z liczbą około 100 000 butelek obejmujących każdy rocznik od 1955 roku, a także kilka wcześniejszych.