

Selection "Quarz"



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Górna Adyga
APELACJA	Alto Adige DOC
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 93 pkt, Gambero Rosso 3 Bicchieri, James Suckling 94 pkt

Aromat:

Kolor jasnożółty słomkowy. Kuszące aromaty egzotycznych owoców - mango, papai, limonki i czerwonego grejpfruta z nutami trawy cytrynowej, melisy, mięty i zielonej herbaty. Pojawiają się również mineralne nuty krzemienia oraz syropu z czarnego bzu.

Smak:

Na podniebieniu fascynujące soczyste, owocowe i delikatnie mineralne smaki tworzące harmonijne bogactwo z długim i efektownym wykończeniem.

Potrawy:

Ostrygi, sery kozie, szparagi

Więcej informacji:

Potrawy:

Ostrygi, tatar z łososia, gotowany homar, pieczona jagnięcina, szparagi, kozi ser.

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.