

Eine Sorte, zwei Stile

Spitzenpositionen beim Pinot Noir für Terlan und Andrian

TERLAN/ANDRIAN – Denkt man an Pinot Noir aus Südtirol, kommen einem Andrian und Terlan nicht sofort in den Sinn. Steht Andrian zwar für große Rote, allen voran der Rebsorte Lagrein, ist Terlan vielmehr für langlebige Weißweine mit Format bekannt. Dass sich Rudi Kofler, der beide, in 2008 fusionierten Keller verantwortet, intensiv mit dem Blauburgunder beschäftigt hat, zeigt sich in der qualitativen Entwicklung zweier Weine besonders deutlich: „Monticol“ aus Terlan und „Anrar“ aus Andrian sind derzeit in aller Munde. Beim Blauburgunderwettbewerb 2020 konnten sie mit dem Jahrgang 2017 den 2. und 3. Platz erreichen.

Blauburgunder oder auch Pinot Noir ist eine der schönsten Rotweinsorten in Südtirol. Mit 470 Hektar beträgt die Anbaufläche heute gerade mal 8,6 % der gesamten Anbaufläche Südtirols, obwohl die Sorte bereits Mitte des 19. Jahrhunderts hier heimisch wurde. Für zwei Qualitätsbetriebe im Etschtal hat die Sorte in den letzten Jahren sehr an Bedeutung gewonnen. Dennoch unterscheiden sich der Monticol der Cantina Terlan und der Anrar der Cantina Andrian in ihren Voraussetzungen und in ihrer Stilistik deutlich, obwohl sie ein Kellerteam gemeinsam verantwortet und es sich in beiden Fällen um Riservas handelt.

Der **Pinot Noir Monticol Riserva**, der mit dem Jahrgang 2017 gerade den 2. Platz beim Blauburgunderwettbewerb 2020 erreichen konnte, stammt aus einer außergewöhnlichen Lage. Die Trauben reifen langsam in Südwest- und Ost-Ausrichtung auf 500 bis 600 Metern Meereshöhe, wo durch Fallwinde selbst im Hochsommer für Abkühlung gesorgt ist. „Insbesondere die älteren Rebanlagen bringen hier einen gut strukturierten und vor allem eleganten Pinot Noir hervor. Das Terroir verleiht ihm einen unverwechselbaren Charakter mit Spannung und Tiefe, den wir gerade in den letzten Jahren bewusst herausarbeiten wollten“, fasst Kellermeister Rudi Kofler den wesentlichen Charakter des Monticol Riserva in wenigen Worten zusammen. Der Ausbau erfolgt für zwölf Monate teils im großen Holzfass, teils im Barrique mit einem Drittel neuem Holz. Das Ergebnis ist ein leuchtend rubinroter Pinot Noir, der sich in der Nase facettenreich präsentiert: feingliedrige Beerendüfte von Walderdbeeren, Himbeeren und Kirschen werden durch edle Würznoten und Feuerstein ergänzt. Am Gaumen beeindruckt der Monticol durch eine gute Stoffigkeit, Ausgewogenheit und Mineralik, drei Eigenschaften, die auch auf die kargen Quarzporphyr-Böden vulkanischen Ursprungs zurückzuführen sind.

Die Cantina Andrian, die älteste Kellerei Südtirols, liegt ebenfalls im Etschtal, allerdings auf der anderen Talseite. Obwohl seit 2008 mit Terlan fusioniert hat Andrian eine Weinpalette mit ganz eigener Handschrift. Der **Pinot Noir Anrar Riserva** wächst nicht in Andrian selbst, sondern in einer der begehrtesten Blauburgunderlagen Südtirols. In Pinzon ganz im Süden auf etwa 470 Metern Meereshöhe liegt oberhalb von Neumarkt die Einzellage Anrar mit Süd-Südwest-Ausrichtung im Südtiroler Epizentrum für Blauburgunder. Die Voraussetzungen unterscheiden sich deutlich vom Monticol zum einen durch ein deutlich verändertes Klima, aber auch durch die Böden, weil hier tiefgründige Ton- und Kalkböden, ideal für Pinot Noir, überwiegen. Durch die idealen Bedingungen ist der Ertrag in dieser Lage mit 40 hl / ha von Natur aus niedrig. Der Ausbau erfolgt ausschließlich im Barrique, was ihm leicht rauchige Untertöne beschert. Dennoch zeigt auch der Anrar



Kellerei
Cantina Terlan

Kellerei · Cantina
Andrian

eine eindeutige Kirsch- und Waldbeerenprägung gepaart mit Teeblättern und Gewürzen. Seine Frucht ist komplex und wird von einer animierenden Säure getragen. Auch Klaus Gasser, Vertriebsleiter für beide Cantinas, freut sich über die gute Entwicklung der beiden Pinot Noir: „Als Freunde großer weißer Burgunder ist es schön zu sehen, dass wir gerade auch beim Blauburgunder einen großen Satz nach vorne machen konnten. Wir haben beide Weine von Grund auf neugedacht und werden uns auch weiterhin massiv anstrengen, nicht zuletzt, weil die Sorte perfekt in unsere Philosophie passt. Ob Monticol oder Anrar, beide Riservas sind große Pinot Noirs, die mit ihrer Typizität und einem guten Alterungspotenzial überzeugen.“

Der Monticol 2017 ist inzwischen auch in Deutschland im ausgesuchten Fach- und Online-Handel zum empfohlenen Preis von 26 € erhältlich, ebenso der Anrar zum Preis von 35 €.

Pressekontakt:

Sven Koch und Barbara Wanner | organize communications

Tel. +49 721 91245-132 | s.koch@organize.de | www.organize.de



Kellerei Cantina Terlan

Kellerei Cantina
Andrian