



# La Contessa DOC

2024, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041260

Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Sauvignon

Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l

## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Tagliolini al Limone mit frischem Salbei und Parmigiano Reggiano.

Sommerrollen mit Garnelen, Kräutern und Limetten-Dip.

Bibimbap mit Wurzelgemüse, Sesam und leichter Chili-Schärfe.



# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.08.2025

## Info:

La Contessa ist die klassische Terlaner DOC-Cuvée. Im Jahrgang 2024 finden sich darin 53% Weißburgunder, 29% Chardonnay und 18% Sauvignon Blanc wieder. Der dominierende Anteil entstammt den Lagen im Ansitz Lieben Aich bei Terlan. Ein Drittel kommt aus Campan am Kalterer See. In Terlan stehen die Lagen nach Westen orientiert auf 300m. Die sandigen Böden mit guter Drainage sitzen auf einem Sockel aus verwittertem Porphyrr. Die Lage in Campan ist recht kühl, nach Osten exponiert und auf 500 Höhenmetern. Hier findet man kräftige lehmige Böden mit Kalk und Gesteinsablagerungen von eiszeitlichen Gletschern.

2024 war für einen biodynamischen Betrieb eine Herausforderung. Mai, Juni und Juli waren enorm feucht und von Niederschlägen geprägt. Der Druck im Weinberg entsprechend hoch, wenn über die gesamte Blüte die Feuchtigkeit kaum weicht. Juli und August brachten dann eine kurze, heiße Phase, die von einem sehr schönen Herbstwetter gekrönt wurde. Moderater Alkohol und gute Säurewerte sind das Resultat. Die Trauben für La Contessa wurden von Ende September bis Mitte Oktober eingebbracht. Im Schnitt 55hl/ha Ertrag.

Die Trauben werden vollständig entrapppt und sechs Stunden in der Presse mazeriert. Die Gärung erfolgt für alle Chargen und die drei Rebsorten in Holzfässern. Für neun Monate wird auf der Feinhefe im großen Holz ausgebaut. Säure von 6g/l bei schlanken 1,2g/l Restzucker sind starke Werte.

## Farbe:

Helles Strohgelb mit grünlich schimmernden Reflexen.

## Nase:

Vielschichtig und konzentriert, ein Cuvée mit Tiefe und Energie. Das Fruchtbild changiert zwischen gelb und grün: grüne Mango, gekühlte Ananas, Zitronen- und Bergamottenabrieb, ergänzt von weißem Pfirsich, Litschi und Nashi-Birne. Dazu eine kompakte Kräuterschicht mit Melisse, Zitronenthymian, Kerbel, Petersilie und einem Hauch Salbei, der mediterrane Assoziationen weckt. Leichte Mandelnoten – frisch gehackte Mandeln, Mandelkuchen – sowie feine Anklänge von Hefekuchen und Cremeschnitte verleihen dem Duft einen wohligen, subtil teigig-hefigen Charakter. Holznuancen deuten auf Ruhe und Reifepotenzial hin, ohne Schwere, sondern mit

Eleganz und Energie.

**Gaumen:**

Griffig, lebendig und kontaktfreudig. Die Frucht wirkt heller und grüner als in der Nase: Nashi-Birne, Limette und Bergamotte prägen den Eindruck. Leichte Phenolik verleiht Struktur, die Säure ist markant, knackig und sehr fein austariert. Jung noch geprägt von charmanter, animierender Frische, dabei präzise und steinig im Mundgefühl. Ein energetischer, vitaler Wein, der sich entwickeln kann, aktuell aber durch seine Leichtigkeit, Klarheit und Balance begeistert.