



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2018



Selection

TURMHOF

Sauvignon Blanc

WEINBESCHREIBUNG

Leuchtend gelb mit grünen Reflexen besticht dieser Wein durch sein ausgeprägtes Bouquet nach Feuerstein, Holunderblüten, Stachelbeeren, grünem Paprika, Salbei und Minze. Er ist angenehm salzig und mineralisch, frisch im Gaumen und durch die fein eingebundene Säure saftig im Abgang.

BODENVERHÄLTNISSE

Kalkschotterböden aus Moränenablagerung in Kurtatsch, mäßig schluffige Sandböden in Völser Aicha

VINIFIZIERUNG

Nach sechs- bis achtstündiger Maischestandzeit erfolgt die Gärung bei 20 °C im Stahltank. Danach reifen 50 % für sieben Monate auf der ersten Hefe und mit regelmäßiger ‚Batonnage‘ im großen Eichenholzfass. Die anderen 50 % werden im gleichen Zeitraum im Edelstahltank vergoren und auf der feinen Hefe ausgebaut.

INFO



100 % Sauvignon Blanc



Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse



10 - 12 °C



Hanglagen in Kurtatsch > S/SO,
Hanglagen in Völser Aicha > S/SW
400 - 700 m



Guyot
6.000 - 7.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1992 und später



45 - 55 hl/ha



18.500



Alkohol = 13,5 %vol
Gesamtsäure = 6,3 g/Liter
Restsüße = 1,6 g/Liter



6 - 8 Jahre