



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
2016



Selection

Vigna

FELDMARSCHALL
VON FENNER

Müller-Thurgau
SPÄTLESE



100 % Müller-Thurgau



Hofstatt, Unterfennberg, Margreid
Ausrichtung nach Süden
400 m



1.000 m



Vorspeisen mit Fisch, mediterrane
Hauptgerichte, Austern, Muscheln und
Krebs, Sushi und asiatische Küche.



10 - 12 °C



Guyot
Bis zu 8.500 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1990 und später



30 hl/ha



1.200



Alkohol = 9,5 %vol
Gesamtsäure = 7,8 g/Liter
Restsüße = 100 g/Liter



10 Jahre und mehr

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Müller-Thurgau ist eine körperreiche Spätlese ‚Vendemmia Tardiva‘ mit beachtlichem Tiefgang. Er ist dicht und anhaltend und überrascht mit beschwingter Frische. Das ausgewogene Zusammenspiel zwischen Mineralität und kräftigem Körper verleiht dem Wein seine Leichtigkeit und gewährt ein gutes Alterungspotential. Noten nach Honig und Limette machen im Abgang Lust auf einen weiteren Schluck.

BODENVERHÄLTNISSE

Das auffallend rote Erdreich wird durch heterogenes Gletschermoränengestein geprägt. In den mittleren Schichten dominiert schluffig-lehmiger Sand mit rotem und weißem Marmor, Porphyr- und Granit-Findlingen. In den tiefen Schichten findet sich Dolomit- und Kalkgestein. Der hohe Salzgehalt des Bodens fördert spezielle Fruchtaromen.

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die exponierte Lage des Gutes am Fennberg auf rund 1.000 m Meereshöhe bietet mit spätherbstlichem Morgentau und hoher Luftfeuchtigkeit die idealen Verhältnisse für die Entwicklung der Edelfäule (botrytis cinerea), welche auf natürliche Weise zu einer zusätzlichen Konzentration des Traubenzuckers führt. Die rosinenartig eingetrockneten Trauben werden von Mitte bis Ende Dezember geerntet. Nach schonender Pressung der Trauben findet die alkoholische Gärung im kleinen Stahltank statt, in dem der Jungwein für rund sechs Monate auf der feinen Hefe ruht. Der abgefüllte Wein reift für weitere fünf Jahre im Keller.

INFO

