



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
2020



Selection

Vigna

FELDMARSCHALL
VON FENNER

Müller Thurgau



100 % Müller Thurgau



Hofstatt, Unterfennberg, Gemeinde
Margreid
Ausrichtung nach Süden



1.000 m



3,0 ha



Vorspeisen und Fischgerichte, asiatische
Küche, Geflügel, Schweinefleisch,
Meeresfrüchte



10 - 12 °C



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



40 hl/ha



16.000



Alkohol = 13,5 % vol
Gesamtsäure = 6,9 g/Liter
Restsüße = 4,0 g/Liter



10 Jahre und mehr

WEINBESCHREIBUNG

Dieser mineralisch-würzige Müller Thurgau aus 1.000 m Meereshöhe hat eine helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und duftet intensiv nach weißen Blüten und gelben Früchten, nach Pfirsich und Aprikose. Mit zunehmendem Alter können auch mineralische Aromakomponenten in den Vordergrund treten. Sein feingliedriger Körper umschmeichelt den Gaumen mit eleganter Ausgeglichenheit, mit Saftigkeit und einem frischen Säurespiel. Im Abgang zeigt er sich anhaltend.

BODENVERHÄLTNISSE UND DEREN EINFLUSS AUF DEN WEIN

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 bewirkt spezielle Frucht- und Kräuteraromen.

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die exponierte Lage auf 1.000 m Meereshöhe und der Klimaverlauf erfordern zwei bis vier Erntegänge mit strenger Auslese nach optimalem Reifegrad. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst und je zur Hälfte im großen Holzfass und im Betonbehälter ohne Zugabe von Reinzuchthefen vergoren. Im Anschluss wird der Jungwein für ein knappes Jahr auf der Feinhefe ausgebaut. Nach seiner Abfüllung reift der FELDMARSCHALL VON FENNER Müller Thurgau ein weiteres halbes Jahr in der Flasche. Zur Wahrung des Aromaspektrums wird die Weinflasche mit Drehverschluss versehen.

INFO

