



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

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 acht Stunden Maischestandzeit werden 50% im großen Holzfass vergoren und reifen unter regelmäßiger Batonnage für zehn Monate auf der ersten Hefe. Zu je 25% erfolgt die 14-tägige Gärung und die Reife von zehn Monaten im Betonbehälter auf der feinen Hefe bzw. in Tonneau-Fässern ohne biologischem Säureabbau. Nach zwei weiteren Monaten Reife der Assemblage im Betonbehälter folgt die Abfüllung und eine fünfmonatige Flaschenreife.

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



9.800



Alkohol = 13,5 %vol
Gesamtsäure = 7,0 g/Liter
Restsüße = 1,5 g/Liter



6 - 8 Jahre