



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC

2022



Selection

TURMHOF

Gewürztraminer

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbprägung dieses Gewürztraminers reicht von leuchtend gelb bis goldgelb. Er bietet eine breite Aromapalette von Rosenblättern, Honig und Litschi, verfügt über eine kräftige Körperstruktur und ist nachhaltig im Abgang. Ein Wein mit Größe, der sowohl im Augenblick als auch nach vielen Jahren Lagerung einen besonderen Genuss verspricht.



100 % Gewürztraminer



Gegrillter Fisch, Krustentiere, würzige und asiatische Gerichte, Blauschimmelkäse



10 - 12 °C



Hanglagen in Entiklar und Kurtatsch
310 - 350 m



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



40 - 50 hl/ha



Alkohol = 14,5 % vol
Gesamtsäure = 4,8 g/Liter
Restsüße = 8,2 g/Liter



6 - 10 Jahre

BODENVERHÄLTNISSE

Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Entiklar und lehmige Böden in Kurtatsch

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Nach acht Stunden Maischestandzeit werden 80% im Betonbehälter vergoren und reifen für zehn Monate auf der ersten Hefe. Die restlichen 20% werden nach der temperaturkontrollierten Gärung von 14 Tagen für zehn Monaten in Tonneau-Fässern ausgebaut. Nach zwei weiteren Monaten Reife der Assemblage im Betonbehälter folgt die Abfüllung und eine fünfmonatige Flaschenreife.

INFO

