



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

LINTICLARUS

Pinot Noir

Riserva

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein präsentiert sich rubinrot mit einem granatroten Schimmer. Sein feinfruchtiges Bouquet duftet nach Waldbeeren und Kirschen. Dieser elegante Wein besitzt einen proportionierten Körper, ist ausgewogen, rund im Geschmack und langanhaltend im Abgang.



100 % Blauburgunder



Kaninchen, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Hartkäse



16 - 18 °C



Hanglage in Montan und Graun
Ausrichtung nach Süd/Südwest
450 - 800 m



Drahtrahmen
6.000-8.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1994 - 1997



40 - 45 hl/ha



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



8 - 10 Jahre

BODENVERHÄLTNISSE

Sandiger Lehmbodern auf Dolomitgestein in Montan und kalkhaltig - lehmiger Boden aus Moränenablagerungen in Graun

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Lese der Weintrauben erfolgt in akkurater Handarbeit. Etwa 70% der Trauben werden schonend gerebelt. Die restlichen gelangen als Ganztrauben in den Betonbehälter. Nach einer Kaltmazeration von etwa 7 Tagen erfolgt die Gärung im Zeitraum von ca. 21 Tagen. Im Anschluss findet der biologische Säureabbau statt, auf welchen ein 12-monatiger Ausbau im kleinen Eichenfass (40 % neu) folgt. Nach weiteren sechs Monaten im großen Holzfass reift der Wein noch ein Jahr in der Flasche.

INFO

