

falstaff

WEIN GUIDE



WEINGUT TIEFENBRUNNER

Seit über 150 Jahren widmet sich die Familie Tiefenbrunner auf Castel Turmhof dem Weinbau. Christof Tiefenbrunner trat bereits in jungem Alter in den elterlichen Betrieb ein und nahm in den folgenden Jahren eine tief gehende Umstrukturierung vor. Von nahezu ausschließlich Vernatsch wurde auf Weißwein umgestellt, von der Pergel- auf Drahtrahmenerziehung, und im Keller tauch-

ten die ersten Barriques auf. Tiefenbrunners Spitzenlinie heißt »Linticlarus« (nach der römischen Bezeichnung für das kleine Dorf Entiklar südlich von Kurtatsch), die gehobene Linie nennt sich »Turmhof«. Die Weine sind nie laut und wuchtig, sondern faszinieren durch Eleganz und Finesse. Eine nicht nur bei Liebhabern sehr geschätzte Spezialität ist der »Feldmarschall«, ein rassiger und zu-



WEINGUT TIEFENBRUNNER

39040 Kurtatsch (BZ)
Schlossweg 4
T: +39 (0471) 880122
info@tiefenbrunner.com
www.tiefenbrunner.com

Kellermeister:

Stephan Rohregger

Kontakt: Christof Tiefenbrunner

Produktion: 650.000 Flaschen,
80 % weiß, 20 % rot, 27+ 50 Hektar

Messen: ProWein, Vinitaly



Sabine und Christof Tiefenbrunner

gleich zarter Müller-Thurgau, dessen Trauben von einem Weinberg auf über 1000 Metern Seehöhe kommen. Damit seine zarte Frucht besser bewahrt wird, kommt der »Feldmarschall« mit Drehverschluss in den Handel. Der vorläufig letzte Schritt der Qualitätsentwicklung sind drei sagenhaften Lagenweine: »Vigna Rachtl« (Sauvignon Blanc), »Vigna Au« (Chardonnay) und »Vigna Toren« (Cabernet Sauvignon), prachtvolle Tropfen, in denen die spezifischen Lagen bestens zum Ausdruck kommen.

Still und leise, aber doch mit Nachdruck und Konsequenz, ganz so wie es seine Art ist, hat Christoph Tiefenbrunner das traditionsreiche Weingut in den letzten Jahren an die absolute Spitze geführt. Zur Nachahmung empfohlen!

95 Rachtl Sauvignon Blanc Riserva Südtirol DOC 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, 2000, €€€€€€
Funkelndes, intensives Gelbgrün. Intensive Nase mit Noten nach Stachelbeeren, grüner Mango, Melisse und etwas weißem Pfeffer. Gehaltvoll und klar im Ansatz, nach dunklen Johannisbeeren, saftig und salzig, langer Nachhall.

94 Feldmarschall von Fenner Müller Thurgau Südtirol DOC 2018

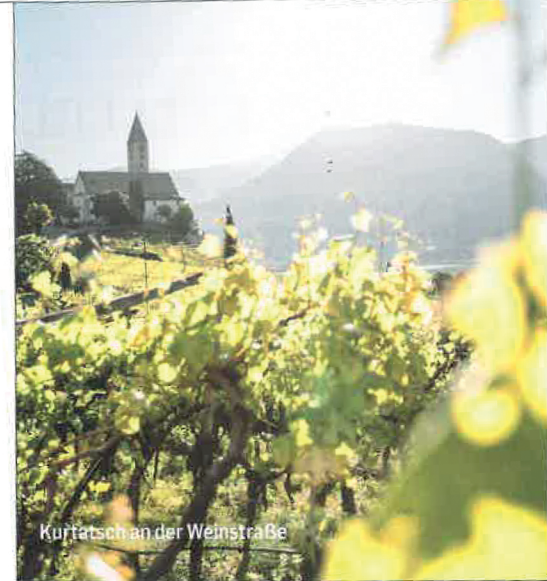
13,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, 16.000, €€€€€€
Brillantes, intensives Zitronengelb. In der Nase nach kaltem Rauch, filigran, hat etwas von Kirschblüten, nach kandierten Zitronenzesten, braucht viel Luft. Am Gaumen dicht, sehr salzig mit viel Druck, spannt sich schön über die Zunge, knackige Säure, öffnet sich auf satter gelber Frucht, mineralisch, sehr langer Nachhall.

93 Vigna Au Chardonnay Riserva Südtirol DOC 2017

13,5 Vol.-%, NK, Barrique/großes Holzfass, 1800, €€€€€€
Funkelndes, intensives Strohgelb mit grünen Nuancen. Zeigt sich zunächst recht verschlossen, öffnet sich mit rauchig-mineralischen Noten, nach Grapefruit und grüner Mango. Am Gaumen stahlig, gut eingebaute Säure, die Spannung gibt, aber auch recht grüne Noten, im Finale nach Pfefferminze, braucht unbedingt ein großes Glas, damit er sich öffnen kann.

95 Toren Cabernet Sauvignon Riserva Südtirol DOC 2016

14 Vol.-%, NK, Barrique, 1700, €€€€€€
Sattes, undurchdringliches Rubin mit feinem Violett-



Kurtatsch an der Weinstraße

schimmer. Eröffnet mit intensiven Noten nach Minze und dunkler Beerenfrucht, Heidelbeere und Cassis. Stoffig und zupackend am Gaumen, feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, baut sich lange auf, gute Fülle, aber auch Eleganz.

90 Linticlarus Pinot Noir Riserva Südtirol DOC 2017

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 4000, €€€€€€
Sattes, leuchtendes Rubin. Duftig-würzige Nase, nach reifen Kirschen und Waldfrüchten, einen Hauch Cayenne-Pfeffer. Am Gaumen zunächst mit rotfruchtigem Schmelz, klare Frucht, zart wahrnehmbares Tannin, im Finale minimale Nachrocknung.

93 Linticlarus Cuvée Riserva Südtirol DOC 2017 ME/CS

14 Vol.-%, NK, Barrique/großes Holzfass, 6900, €€€€€€
Dichtes, sattes, fast undurchdringliches Granat mit zartem Purpur. Elegante Nase, nach kaltem Rauch, Grafit, satte Johannisbeeren, zart nach Erdbeermarmelade und getrocknetem Rosenblatt. Äußerst geschmeidiger Gaumeneintritt, dicht und zart cremig, spannend und lange, sehr saftiges Finale, aktuell noch leicht kerniges Tannin spürbar.