



TIEFENBRUNNER
Schlosskellerei Turmhof



FELDMARSCHALL von FENNER

MÜLLER THURGAU

2011

SÜDTIROL – ALTO ADIGE / doc

Weinbeschreibung: in der Farbe zartgrün bis hellgelb erfreut dieser Wein ob seines ungemein intensiven als auch breiten Duftspektrums: weißer Pfirsich, Marille, würzige, blumige Noten nach Salbei und Jasmin bieten ein finessenreiches Aromenspektakel. Feingliedrig im Körperbau und mit einem schönen Säurespiel ist dieser Wein rassig und mineralisch im Abgang.

Empfiehlt sich: zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, Austern und asiatischen Gerichten

Serviertemperatur: 10 – 12 °C



Rebsorte:	100% Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal)
Anbauggebiet:	eine vor Nordwind geschützte und mit einem besonderen Kleinklima ausgestattete Hochebene am Fennberg (Fraktion von Margreid 1.000 m ü.d.M.)
Boden:	lehmhaltiger Boden - Kalkgestein
Erziehungsform:	Drahrahmen; 8.500 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	50 – 60 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 22 Jahre
Vinifizierung:	nach 4 – 6-stündiger Maischestandzeit der Trauben Gärung bei kontrollierter Temperatur von 20 °C im Stahltank; 7 Monate auf der ersten Hefe mit regelmäßiger Batonnage im großen Eichenholzfass gereift; 75% sind im Edeltank vergoren und 7 Monate auf der feinen Hefe ausgebaut
Gebinde:	70% Edeltank und 30% Holzfass (4.000 Liter)
Reifepotential:	5 – 8 Jahre
Alkohol:	13% Vol.
Gesamtsäure:	6,9 g / Liter
Restsüße:	3,4 g / Liter
Verfügbarkeit:	Februar 2013