



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

CLASSIC

GEWÜRZTRAMINER *Classic*

2013

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: leuchtend gelb bis goldgelb in seiner Farbschattierung besticht dieser Wein mit einem ausgeprägten Bukett nach reifen Trauben und kandierten Früchten, die von feinen Noten nach Honig, orientalischen Gewürzen, Salbei und Rosenblättern begleitet werden. Ein vollmundiger und harmonischer Wein mit nachhaltigem Abgang.

Empfiehl sich: als Aperitif, zu asiatischen Gerichten, zu Krustentieren, zu Gänseleber und Pasteten.



Serviertemperatur:	10 – 12 °C
Rebsorte:	100% Gewürztraminer
Anbaugebiet:	nach Süd-Südost ausgerichtete Hanglagen im Gebiet von Kurtatsch und Entiklar (260 – 470 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Entiklar und lehmige Böden in Kurtatsch
Erziehungsform:	Pergel und Drahtrahmen; 3.500 – 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	60 – 75 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 35 Jahre
Vinifizierung:	Gärung bei kontrollierter Temperatur von 20 °C im Stahltank; bis zur Füllung 4 Monate auf der feinen Hefe gereift
Gebinde:	Edelstahltank und Betonbehälter
Alkohol:	14% Vol.
Gesamtsäure:	5,1 g / Liter
Restsüße:	5,8 g / Liter
Verfügbarkeit:	Februar 2014