

falstaff

WEIN GUIDE

ÖSTERREICH/SÜDTIROL

2017/18

4000 aktuelle Weine
450 Bezugsquellen



WEINGUT TIEFEN- BRUNNER

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 tauchten die ersten Barriques auf. Tiefenbrunners Spitzenlinie heißt »Linticlarus«, nach der römischen Bezeichnung für Entiklar, die gehobene Linie nennt sich »Turmhof«. Die Weine Tiefenbrunners sind nie laut und wuchtig, sondern faszinieren durch Eleganz und Finesse. Eine nicht nur bei Liebhabern sehr geschätzte Spezialität ist der »Feldmarschall«, ein rassisger und zugleich zarter Müller-Thurgau, dessen Trauben aus Südtirols höchstgelegenen Weinberg auf über 1000 Metern kommen. Um seine zarte Frucht

SÜDTIROL



WEINGUT TIEFENBRUNNER

39040 Entiklar/Kurtatsch
Schlossweg 4
T: +39 0471 880122
F: +39 0471 880433
info@tiefenbrunner.com
www.tiefenbrunner.com

Kellermeister:

Stephan Rohregger

Kontakt:

Christof Tiefenbrunner

Produktion: 650.000 Flaschen

80 % weiß, 20 % rot

27 + 50 Hektar

Verkostung:

ja

Ab-Hof-Verkauf: Nov. bis Ostern

Mo. bis Sa. 8–12 und 13–17.30 Uhr,

Ostern bis Okt. Mo. bis Sa. 10–19 Uhr

Messen: Vinitaly, ProWein

besser zu bewahren, kommt der »Feldmarschall« mit Drehverschluss in den Handel. In den vergangenen Jahren zeigte sich immer wieder, dass dieser Wein eigentlich erst im zweiten Winter nach der Ernte so richtig gut wird. Das nahm sich Christof Tiefenbrunner zu Herzen und kommt damit nun später auf den Markt. Auch den Weinen aus der »Turmhof«-Linie wird in Zukunft ein Jahr längere Reifezeit gegeben. Die wichtigste Neuerung aber betrifft die beiden neuen Lagen-Weine »Vigna Rachtl« (Sauvignon Blanc) und »Vigna Au« (Chardonnay). Beides klasse Weine, in denen die spezifischen Lagen bestens zum Ausdruck kommen. In zwei Jahren folgt den beiden noch eine Super-Selektion vom Cabernet Sauvignon nach.

94 RACHTL Sauvignon Blanc Riserva 2014

14 Vol.-%, NK, 500-l-Fass/großes Holzfass, 1500

Glänzendes Grüngelb. Verwobene Nase, eröffnet mit Noten nach grünem Pfirsich und Salbeiblättern, feine Holunderblüten, klar. Rassisge, gut eingebundene Säure am Gaumen, feine Noten nach Stachelbeere und Tomatenblätter, salzig und lange.

93 Vigna AU Chardonnay Riserva DOC 2014

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 3000

Leuchtendes, intensives Strohgelb. Eröffnet in der Nase mit

prägnanten Noten nach Feuerstein, dann feine tropische Frucht, im Hintergrund nach Kapern. Am Gaumen cremig und verwoben, baut sich satt auf, salzig-mineralischer Nerv, fein und sehr lang anhaltend.

92 FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau 2015

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, 12.000

Funkelndes Strohgelb mit leichtem Grün. Intensive Nase, sehr ansprechend, duftet nach Grapefruit, etwas grünem Mango, Bergamotte und Feuerstein. Am Gaumen viel prä-sente, frische Frucht, breitet sich schön aus, saftig, prä-sente, gut eingebundene Säure, funkelt, langer Nachhall.

89 LINTICLARUS CUVÉE Cabernet-Merlot Riserva 2014

14 Vol.-%, NK, Barrique, 5600

89 LINTICLARUS Pinot Noir Riserva 2014

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 3300

88 LINTICLARUS Lagrein Riserva 2014

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 5900

⊕ WEITERE GENUSSANGEBOTE

HEURIGER: Jausenstation geöffnet von Ostern bis 31. Okt. täglich 10–19 Uhr