

Via Castello, 4 - Niclara - 39040 Cortaccia BZ
 Tel. 0471 880122 - Fax 0471 880433
 www.tiefenbrunner.com - info@tiefenbrunner.com

Anno di fondazione: 1848 **Proprietà:** Christof Tiefenbrunner
Fa il vino: Stephan Rohregger **Bottiglie prodotte:** 750.000
Ettari vitati di proprietà: 20 + 5 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Christof Tiefenbrunner **Come arrivarci:** dalla A22, uscita di Egna
Ristorante: in azienda.



Etichette di grande personalità da una produzione più che mai ispirata. Emerge il fascino austero del Müller Thurgau Feldmarschall frutto di un vigneto a 1000 metri di altitudine sull'altopiano del Monte Favogna, in un contesto pedoclimatico senza uguali. Il vino è dedicato al fondatore dei cacciatori imperiali austriaci, che utilizzava come residenza estiva quella che è l'attuale sede aziendale. Si tratta di un vino dall'acidità nervosa, con profumi agrumati, di erbe di montagna e dalla lunga eco minerale.

ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU FELDMARSCHALL VON FENNER 2011

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Müller Thurgau 100% | Gr. 13% | € 20 | Bottiglie: 18.000 | Vinificazione e maturazione affidate ad acciaio e botte grande per 8 mesi; 6 di affinamento. Aragosta in bellavista.

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER LINTICLARUS 2010

Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Gewürztraminer 100% | Gr. 10,5% | € 30 (0,375) | Bottiglie: 1.000 | Barrique, poi botte grande. Strudel.

ALTO ADIGE PINOT NERO LINTICLARUS RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 14% | € 26 | Bottiglie: 5.200 | Un anno in barrique e 6 mesi in botte grande; lungo affinamento in bottiglia. Zuppa di cantarelli.

ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON LINTICLARUS RISERVA 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 100% | Gr. 14% | € 32 | Bottiglie: 3.200 | Un anno in barrique e 6 mesi in botte grande; lungo affinamento. Anatra al rabarbaro.

ALTO ADIGE LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Lagrein 100% | Gr. 14% | € 21 | Bottiglie: 7.500 | 12 mesi in barrique e 6 in botte grande; lungo affinamento in vetro. Vitello agli odori.

ALTO ADIGE CHARDONNAY LINTICLARUS 2010

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 13,5% | € 25 | Bottiglie: 5.600 | Vinificazione e maturazione fra acciaio e barrique per 19 mesi, 9 di affinamento. Risotto con porcini.

ALTO ADIGE SAUVIGNON KIRCHLEITEN 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Sauvignon 100% | Gr. 13,5% | € 16 | Bottiglie: 20.000 | Vinificazione e maturazione fra acciaio e botte per 7 mesi. Calamari ripieni.

ALTO ADIGE CABERNET-MERLOT CUVÉE LINTICLARUS RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45% | Gr. 14% | € 20 | Bottiglie: 7.500 | Un anno in barrique e 6 mesi in botte grande; un anno di affinamento. Tagliata con patate.

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER TURMHOF 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Gewürztraminer 100% | Gr. 14,5% | € 19 | Bottiglie: 12.000 | Acciaio.

ALTO ADIGE PINOT BIANCO ANNA TURMHOF 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Pinot Bianco 100% | Gr. 13,5% | € 13 | Bottiglie: 12.000 | Botte grande.

ALTO ADIGE CHARDONNAY TURMHOF 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 13,5% | € 13 | Bottiglie: 25.000 | Barrique.

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO TURMHOF 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Pinot Grigio 100% | Gr. 14% | € 12,50 | Bottiglie: 5.000 | Botte grande.