



WEINGUT TIEFENBRUNNER

I-39040 Entiklar/Kurtatsch, Schlossweg 4
T: +39/0471/88 01 22, F: +39/0471/88 04 33
info@tiefenbrunner.com
www.tiefenbrunner.com

KELLERMEISTER: Stefan Rohregger

ANSPRECHPARTNER: Christof Tiefenbrunner

ANZAHL/FLASCHEN: 800.000 (80 % weiß, 20 % rot) HEKTAR: 27 + 50

VERKOSTUNG: ja AB-HOF-VERKAUF: ja, Nov. bis Ostern Mo. bis Sa. 8–12 und
13–17.30 Uhr, Ostern bis Nov. Mo. bis Sa. 8–20 Uhr

HEURIGER: ja, Jausenstation geöffnet von Ostern bis 10. Nov., täglich 10–20 Uhr

MESSEN: Vinitaly, ProWein



Seit über 150 Jahren widmet sich die Familie Tiefenbrunner auf Castel Turmhof dem Weinbau. Christof Tiefenbrunner trat bereits im jungen Alter in den elterlichen Betrieb ein und nahm in den folgenden Jahren eine tiefgehende Umstrukturierung vor. Von nahezu ausschließlich Vernatsch wurde auf Weißwein umgestellt, von der Pergel auf Drahtrahmen-Erziehung, 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 bei Liebhabern sehr geschätzte Spezialität ist der »Feldmarschall«, ein rassiger und zugleich zarter Müller-Thurgau, dessen Trauben aus Südtirols höchstgelegenen Weinberg auf über 1000 Metern kommen. Um seine zarte Frucht 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.

91 Feldmarschall von Fenner zu Fennerberg 2011 DOC

13 Vol.%, DV, Stahltank/großes Holzfass,
20.000, extratrocken, €€€€€

Funkelndes Gelbgrün. Sehr duftige, klare Nase, eröffnet mit Noten nach Zitronenmelisse und Salbei, dann Grapefruit, im Hintergrund feine Muskat-Töne. Saftig

und klar in Ansatz und Verlauf, sehr feingliedrig, nach frischen Zitrusfrüchten, im hinteren Bereich betont mineralische Komponenten, langer Nachhall.

88 Chardonnay Linticlarus 2010 DOC

13,5 Vol.%, NK, Barrique, 5600, extratrocken, €€€€€

92 Cabernet Sauvignon Riserva Linticlarus 2009 DOC

14 Vol.%, NK, Barrique/großes Holzfass,
3200, extratrocken, €€€€€

Funkelndes, dichtes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Sehr intensive und ansprechende Nase, duftet nach Cassis, Brombeere und Minze, unterlegt von Noten nach Tabak und Kakao. Auch am Gaumen satt, prägnante Frucht, Berge von Cassis, saftig und dicht, baut sich schön auf, im Finale langer Nachhall.

90 Lagrein Riserva Linticlarus 2010 DOC

14 Vol.%, NK, Barrique/großes Holzfass,
7500, extratrocken, €€€€€

Sattes, dunkles Rubin mit Violettschimmer. Ausgesprochen würzige Noten in der Nase, viel Pfeffer und Ingwer, dann auch viele Holunderbeeren. Entfaltet sich am Gaumen mit erstaunlich geschmeidigem Tannin, rund, viel rote Beerenfrucht, im Finale nach dunklem Pfeffer.

89 Cuvée Linticlarus 2010 DOC CS/ME/CF

14 Vol.%, NK, Barrique/großes Holzfass,
7500, extratrocken, €€€€€

88 Pinot Noir Riserva Linticlarus 2010 DOC

14 Vol.%, NK, Barrique/großes Holzfass,
5200, extratrocken, €€€€€