



Weingut Tiefenbrunner

39040 Entiklar/Kurtatsch, Schlossweg 4
 T: +39 (0471) 880122, F: +39 (0471) 880433
 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

Messen: Vinality, 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 Meter kommen. Um seine zarte Frucht besser zu bewahren, kommt der »Feldmarschall« mit Drehverschluss in den Handel. In diesem Jahr scheint der »Feldmarschall« eine kleine Ladehemmung zu haben und brillierte nicht so wie sonst. Aber vielleicht wächst sich das auch mit zunehmender Reife noch aus. Umso besser gefielen uns dafür der Lagrein »Riserva«, der Chardonnay »Linticlarus« – ein klassischer Chardonnay, der trotz eines Barriqueausbaus mit seiner Feinheit glänzt – sowie die süße Spätlese vom Gewürztraminer.

90 Chardonnay Linticlarus 2011 DOC

14 Vol.%, NK, Barrique, 6000, €€€€€

Leuchtendes, intensives Strohgelb. Kompakte und sehr an-

sprechende Nase, eröffnet mit Noten nach Marille, Ananas, etwas Banane, im Hintergrund ein Hauch feine Vanille. Am Gaumen rund und geschmeidig, entfaltet sich mit schönem Spiel, viel reife Frucht, dazu dezente Holzwürze, cremig, im Finale noch etwas Holzüberhang.

89 Feldmarschall von Fenner 2012 DOC

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

91 Lagrein Linticlarus 2011 DOC

14 Vol.%, NK, Barrique/großes Holzfass, 7500, €€€€€
 Sattes, undurchdringliches Rubin mit schwarzem Kern. Tiefgründige Nase, zeigt zunächst leicht erdige Noten, nach Roten Rüben und Rhabarber, dann viel dunkle Kirsche, einladend. Blüht am Gaumen schön auf, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, viel dunkelbeerige Frucht, vor allem Holunderbeeren, geschmeidiges und langes Finale.

89 Cuvée Linticlarus 2011 DOC CS/ME

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

88 Blauburgunder Linticlarus 2011 DOC

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

91 Gewürztraminer Linticlarus 2011 DOC

10,5 Vol.%, NK, gebrauchtes Barrique, 1000, süß, €€€€€

Sattes, funkelndes Goldgelb. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Quitte und eingelegten Mandarinschalen, dazu auch etwas Ingwer, spannend. Am Gaumen sehr gute Konzentration, baut sich satt auf, getrockneter Pfirsich und Mango, langer Nachhall.