

falstaff

WEINGUIDE SÜDTIROL 2019/20



WEINGUT TIEFENBRUNNER

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 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 »Lintclarus«, 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 rassischer 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. Auch den Weinen aus der »Turmhof«-Linie wird in Zukunft ein Jahr mehr Reifezeit gegeben. Die Lagen-Weine »Vigna Rachtl« (Sauvignon Blanc), »Vigna Au« (Chardonnay) und heuer erstmals auch »Vigna Toren« (Cabernet Sauvignon) sind prachtvolle Weine, in denen die spezifischen Lagen bestens zum Ausdruck kommen. Still und leise, aber doch mit Nachdruck und Konsequenz, ganz so wie es seine Art ist, hat Christoph Tiefenbrunner das traditionsreiche Weingut in den letzten Jahren an die absolute Spitze geführt. Mit Freude verleihen wir dem Weingut Tiefenbrunner den 5. Stern!

96 Rachtl Sauvignon Blanc Riserva Südtirol DOC 2016

14 Vol.-%, NK, 500-l-Fass/gr. Holzfass, 2300, €€€€€€
Funkelndes Goldgelb mit ausgeprägt grünen Nuancen. Sehr intensive und ansprechende Nase, zuerst nach Feuer-

95 Toren Cabernet Sauvignon Riserva Südtirol DOC 2015

14 Vol.-%, NK, Barrique, 2500, €€€€€€
Funkelndes, intensives Rubin. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, etwas Kardamom und Lorbeerblatt, dann reife, dunkle Ribisel, wirkt frisch präsent. Am Gaumen stoffig, entfaltet sich mit dichtem, sehr gut eingebundenem Tannin, umwoben von süßem Schmelz, sehr langer Nachhall.

94 Lintclarus Lagrein Riserva Südtirol DOC 2016

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 9200, €€€€€€
Tiefdunkles, undurchdringliches Purpur. In der Nase satte Cassis, schwarze Holunderbeere, Amarenakirsche, sehr einladend. Am Gaumen äußerst geschliffen und samtig, baut sich mit elegantem Druck aus, vollmundiger Körper, langer Abgang mit fruchtig-würzigem Finale.

93 Lintclarus Pinot Noir Riserva Südtirol DOC 2016

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 4700, €€€€€€
Leuchtendes Rubinrot mit leicht granatfarbenem Rand.

stein, dann ein Potpourri aus Stachelbeere, unreifer Mango, dunkler Ribisel und etwas Tomatenblättern. Salzig und saftig im Verlauf, breitet sich lange aus, im Nachhall satter Druck.

96 Vigna Au Chardonnay Riserva Südtirol DOC 2016

14 Vol.-%, NK, Barrique/Stahltank, 2800, €€€€€€
Funkelndes helles Goldgelb mit grünen Nuancen. Eröffnet mit betont rauchigen Noten, intensiv nach Feuerstein, dann schöne Steinobstnoten, etwas Ananas, tolles Spiel. Am Gaumen schönes mineralisches Spiel, breitet sich mit Nachdruck aus, salzig und zugleich süßer Schmelz im Hintergrund, haftet lange am Gaumen.

93 Feldmarschall von Fenner Müller Thurgau Südtirol DOC 2017

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank/gr. Holzfass, 12.700, €€€€€€
Helles, funkelndes Strohgelb mit goldgelbem Schimmer. Fruchtbetonte Nase mit vielen Schichten, junge Marille, Himbeere, weiße Blüten, zarter Honig. Am Gaumen geschmeidig und rund, öffnet sich im mittleren Bereich salzig und fruchtbetont, druckvoll und dennoch leichtfüßig, kohärent in Ansatz und Verläuf, tänzelnd bis ins Finale.



WEINGUT TIEFENBRUNNER

39040 Entiklar
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, gegen Voranmeldung
Ab-Hof-Verkauf: Nov. bis Ostern
Mo bis Sa 8–12 und 13–17.30 Uhr,
Ostern bis Ende Okt. Mo bis Sa
10–19 Uhr
Messen: ProWein, Vinitaly

Fruchtsüße Nase nach satten Kirschen, Cassis, reifen Schwarzen Ribiseln, zarte Holzwürze, im Nachhall Bitterschokolade, vielschichtig. Am Gaumen ausgewogen und von feinem Schmelz geprägt, schmiegt sich sanft an die Zunge, rund und klar in Ansatz und Verlauf, toller Druck mit elegantem Finish.

93 Lintclarus Cuvée Riserva Südtirol DOC 2016

14 Vol.-%, NK, Barrique, 9000, €€€€€€
Dunkles, sattes Rubinrot. Offenherzige und einladende Nase, nach getrocknetem Rosenblatt, reifer Schwarzbearbe, Pflaumen und Amarena. Am Gaumen lebendig und fruchtbetont, sanft sich feinwürzig und mit saftigem Trunk aus, wirkt elegant, im hinteren Bereich zupackendes, eng gewobenes Tannin.

WEITERE GENUSSANGEBOTE

HEURIGER: Jausenstation von Ostern bis Ende Okt. täglich 10–19 Uhr, So Ruhetag