



+39 0471 88 01 22



+39 0471 88 04 33



info@tiefenbrunner.com



www.tiefenbrunner.com



www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner



@tiefenbrunnerwinery





MERUS

Weiss



Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, verschiedene Burgundersorten



Vorspeisen aller Art, Fisch, Krusten- und Schalentiere, Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch



10 - 12 °C



Lagen in Kurtatsch und in Penon 200 - 800 m



Drahtrahmen und Pergel 3.500 - 7.000 Rebstöcke/ha Pflanzjahr: 1977 und später



65 - 75 hl/ha

VINIFIZIERUNG

BODENVERHÄLTNISSE

Der temperaturkontrollierten Gärung (20 °C) im Stahltank folgt bis zur Abfüllung eine viermonatige Reife auf der feinen Hefe im Betonbehälter.

Ein unkomplizierter, fruchtiger, frischer Weißwein. Zartgrün bis

geschmeidig und elegant im Abgang.

Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen

hellgelb in der Farbe überzeugt er im Gaumen durch seinen runden Körper, seine knackige Säure und seinen würzigen Geschmack. In der Nase erinnert er an Zitrusfrüchte und weißen Pfirsich und ist



Alkohol = 12,5 %vol Gesamtsäure = 6,3 g/Liter Restsüße = 2,7 g/Liter



bis zu 3 Jahre

INFO